ARTE CISORIA,

Ó TRATADO

DEL ARTE DEL CORTAR

DEL CUCHILLO,

QUE ESCRIVIÓ

DON HENRIQUE DE ARAGON,

MARQUES DE VILLENA:

LA DA A LUZ,

CON LICENCIA DEL REY NUESTRO SEÑOR,

LA BIBLIOTHECA REAL

DE SAN LORENZO

DEL ESCORIAL.

En Madrid en la Oficina de Antonio Marin.

Año de 1766.

Structorem intereà, ne qua indignatio desit,
Saltantem spectes, & cheironamonta volanti
Cultello, donec peragat dictata Magistri
Omnia, nec minimo sanè discrimine refert,
Quo gestu Lepores, & quo Gallina secetur.
Juvenalis, Satira IV. verſ. 120. & ſequent.

PROLOGO.

DOS veces han perdonado las llamas esta Obra: una quando fueron reducidas à cenizas, y pavesas las mas de sus compañeras, fomentando el fuego los fuelles de la embidia, y atizando las brasas el nimio zelo de un rígido Censor, y varios pareceres de Letrados, que instaron à Don Juan el Segundo, Rey de Castilla, decretase este castigo, que se executó en Madrid: y otra quando el año de mil seiscientos setenta y uno padeció el Real Monasterio de San Lorenzo un voráz incendio, que solo veneró lo Sagrado, llevando por trofeos, y despojos de su arrebatada furia algunos Libros, y Codices Mss. de su Bibliotheca, y reservando el de esta Obra, bien que con bastantes señales de haverle alcanzado las chispas.

Con todo permanece, asi chamuscado, tan recomendable entre Grandes, Politicos, y Aulicos, que no solo se hacen lenguas en sus elogios, sino que volando su fama por los Reales Palacios, le han honrado nuestros Augustos Sobenos, y su Real amada Familia, con repetidos aplausos. Siendo tantos los Sugetos, que apetecen goze la luz publica, quantos los que logran de él alguna noticia.

Por tanto, deseando complacer à la Nacion Española, y darle pruebas con que refute el desprecio con que la miran algunos de las Estrañas, le presento esta Arte Cisoria, para que conste, y se vea lo antiguo que es en España una curiosa instruccion de la mas bien fundada Policía; y tambien porque no se sepulte la plausible memoria de su Autor el célebre Marques de Villena, que siendo tanta la copia de Eruditos de su Siglo,

su-

supo hacerse Heroe visible entre ellos.

Prevengo, que no he querido variar, ni aun una virgula, ò tilde de como se halla en el Ms. dexandole con su misma Orthographia, y manera de hablar, que es el testimonio mas fuerte de su notoria antiguedad: He emmendado sí algunas sylabas, que por descuido, ò ignorancia del Copiante de la Obra, se hallan de mas, ò de menos en varios vocablos, para la mas clara inteligencia de ellos.

Y porque acaso havrá alguno, que ignore quién fue el Marques de Villena, de cuyos Escritos, y Vida son tantas las fabulas, y cuentos, que se refieren: he añadido el siguiente Epitome de ella, tomado de nuestras Historias Españolas, y de algunos Escritores coetaneos suyos, no con otro intento, que el de vindicar la fama de este Sabio, y desterrar ignorancias del Vulgo, que, cie-

go en sus caprichosos dictamenes, procura denigrarla con quimericas temerarias imposturas, por mas que las Plumas mas elevadas hayan solicitado desimpresionarle, y convencerle de tan crasos errores.

BRE-

BREVE RESUMEN DE LA VIDA DEL MARQUES DE VILLENA.

DON Henrique de Aragon (comunmente conocido por el Marqués de Villena) fue Hijo de Don Pedro, Condestable de Castilla, y Marques de Villena, Nieto de Don Alonso, primer Marques de Villena, primer Condestable de Castilla, Duque de Gandia, y Conde de Denia, y Rivagorza, bisnieto de Don Pedro, Infante de Aragon, y tercer Nieto de Don Jayme, Segundo de este nombre, Rey de Aragon. Su Ma-

Madre fue Doña Juana, hija de Don Henrique Segundo, Rey de Castilla, que la hubo en Doña Elvira Iñiguez de Vega, Hija de Don Suero Fernandez de Vega, Señor de Villalobos, à quien dicho Don Henrique, luego que reynó, dió los Estados de Gijon, y Noroña.

Fue Don Henrique pequeño de cuerpo, aunque bastante grueso. El rostro blanco, y encarnado. Desde su niñez mostró mas inclinacion à las Ciencias, y Artes, que à las Armas, y Cavalleria; y aunque su Abuelo el Marques intentó estorvarle sus exercicios literarios, porque aprendiese los de Cavallero, no pudo conseguirlo, porque el Niño (contra la corriente de los de su edad, que son forzados, y violentados à ir à la Escuela) él mismo espontaneamente se determinó à estudiar, siendole muy facil la empresa en qualquier

Cien-

Ciencia por su alto, y delicado ingenio, en tanto grado, qne parecia en él naturaleza el saber. Tan engolfado se hallaba su discurso en la adquisicion, y penetracion de varios Idiomas, Ciencias, y Artes, que abandonaba enteramente los negocios del Mundo, remoto, y ageno de la Cavalleria, y totalmente inhabil al regimen de su Casa, y cuidado de la Hacienda.

Comia, y bebia mucho; y como su natural complexion era sanguinea, y fogosa, determinó casarse, y en efecto lo executó con Doña Maria de Albornoz, Señora de Valde-Olivas, Salmeron, Torralva, Alcocer, y Beteta, Hija de Don Juan de Albornoz, y de Doña Constanza de Villena, Hija del Conde Don Tello. Hizole merced el Rey Don Henrique Tercero de Castilla, Primo-hermano suyo, y con cuyo beneplacito efectuó el Matrimonio, del

Condado de Cangas, y Tineo, porque el Marquesado de Villena, que el Rey Don Enrique Segundo havia dado à Don Alonso, Abuelo de Don Henrique, le renunció en su Hijo Don Pedro, y Padre de Don Henrique; y como el Marques Don Pedro muriese junto à Aljuvarrota, y antes que el Marques Don Alonso su Padre, teniendo ya el Cetro de Castilla Don Juan el Primero, fue embargado el Marquesado de Villena, por la restitucion del Dote, sin embargo, que dicho Don Pedro dexó un Hijo heredero, que fue Don Henrique. Pero es de advertir, que la gracia que hizo el Rey Don Henrique Segundo del Marquesado de Villena à Don Alonso, Abuelo de Don Henrique, fue con beneplacito, y consentimiento de la Reyna Doña Juana Manuel, su Muger, cuyo era, por haverle heredado de Don Fernando Manuel, su Hermano, que murió sin

suc-

succesion legitima, ambos Hijos de Don Juan Manuel, Principe de Villena, y Nietos del Infante Don Manuel, Hijo de Don Fernando el Santo.

Por mas súplicas, è instancias que repitió Don Henrique al Rey por el recobro del Marquesado de Villena, jamás pudo conseguirlo, entreteniendole con el Condado ya mencionado, de Cangas, y Tineo. Tambien el Matrimonio no fue de los mas felices, porque desde luego se advirtió entre los Consortes falta de paz, y union, virtudes, que hacen dichoso vinculo tan santo: y asi, para quedar cada uno en su libertad, y que consiguiese Don Henrique el Maestrazgo de Calatrava, que havia vacado en aquellos dias, determinaron de comun acuerdo, è interviniendo el gusto del Rey D. Henrique Tercero, divorciarse, pretextando impotencia de parte de Don Henrique, y que Doña Maria entraria Monja.

El Rey, que deseaba colocar en el Maestrazgo al Conde de Cangas, y Tineo, mandó à los Freyles, Cavalleros, y Comendadores de dicha Orden, que se hallaban de Eleccion, la suspendiesen, hasta que pasase à Calatrava, por quanto seria del servicio de Dios, y suyo, hallarse presente à la eleccion. Detuvose esta, y en tanto significó el Rey su voluntad à algunos Electores de que gustaba fuese electo en Maestre el Conde de Cangas, y Tineo. Respondieron los Electores, no podian asentir, y dar gusto à su Magestad, asi porque el sugeto eligendo en Maestre havia de tener el Habito, y Profesion de la Orden, circunstancia, que faltaba al Conde de Cangas, y Tineo, como por estár actualmente casado con Doña Maria de Albornoz.

Tenia el Rey previstos estos inconvenientes, y asi les dixo: que en quanto

to al Matrimonio, no era vàlido, porque Don Henrique era impotente de impotencia natural, y perpetua, segun le havia dicho; y que Doña Maria, experimentada la impotencia del Conde, pedia divorcio, la qual impotencia probada, el Matrimonio se daria por nulo, y entonces Don Henrique, libre de él, entraria en la Orden de Calatrava. En quanto à no ser el Conde Religioso Profeso de la tal Religion, tampoco havia obstaculo, pues tenia Bullas de su Santidad para que se le pusiese el Habito, y al punto se le diese la Profesion, sin preceder Noviciado. Evacuados estos puntos, resultó otra nueva dificultad, y era ser Don Henrique Conde de Cangas, y Tineo, y no renunciandolo antes de profesar, lo havia de heredar la Orden, muriendo Don Henrique con el Habito, y Profesion de ella. Tambien se venció este embarazo, obligando

do el Rey à Don Henrique renunciase el Condado de Cangas, y Tineo en la Corona Real, para que asi quedase seguro; y Doña Maria fue conducida por el Maestro Fray Juan Henriquez, del Orden de San Francisco, al Convento de Santa Clara de Guadalaxara; pero ni se puso el Habito, ni tuvo intencion de ser Monja.

Concluidas estas diligencias, se juntaron los Electores en Santa Fé de Toledo. Leyóse ante todos, y à presencia del Rey la Sentencia de divorcio, y renuncia del Condado, y luego dieron el Habito à Don Henrique, è immediatamente la Profesion, segun el Breve de su Santidad, y sin salir del Capitulo le eligieron su Maestre. No quisieron algunos Electores concurrir à esta Eleccion, informados de que en la Sentencia de divorcio havia dobléz, por ser notorio, que el Rey miraba con algun cuidado

à

à Doña Maria: que entre esta Señora, y el Conde se havian traslucido algunos sinsabores, y disgustos; y que asimismo no se havia hecho la Eleccion en el Convento de Calatrava, y era circunstancia precisa para lo válido, y substancia del acto. Informado el Rey de todo, pasó con Don Henrique à Calatrava, è hizo le eligiesen de nuevo en Maestre, para mayor fortificacion de su derecho. Tomó la posesion, sentóse en la Silla Magistral, y executó los demás actos acostumbrados.

Cerca de tres años le duró pacifico el Maestrazgo à Don Henrique, hasta que murió al fin de ellos el Rey Don Henrique Tercero, por cuya contemplacion le mantenian los Freyles, Cavalleros, y Comendadores por su Maestre. Juntaronse estos à Capitulo General, (no à presencia de Don Henrique, que se hallaba en la Corte) y ante todas cosas

sas se pronunció en él sentencia de Excomunion contra los que havian elegido en Maestre à Don Henrique, no siendo Profeso de la dicha Religion, por estar casado con Doña Maria de Albornóz: que la Sentencia que se dió de divorcio, fue contra Derecho, dexandose condenar con la nota de impotente por codicia del Maestrazgo: que su Muger, despues de la Sentencia, ni se havia casado con otro, ni entrado en Religion, cosas que se acostumbran practicar por las que solicitan divorcio: que era público, que despues de tener Don Henrique el Habito, havia tenido à Doña Maria en su casa, à su mesa, y trato maridable; indicio manifiesto de que la impotencia se havia probado con falsas deposiciones: que el cuidado, que, durante el tiempo de su govierno, havia tenido con la Orden, fue ninguno; y finalmente, que las sinrazones,

nes, y desazones con los Comendadores, eran claras, y notorias à todos.

En virtud de esto le depusieron, y eligieron otro Maestre; y aunque Don Henrique siguió pleyto, para que se le mantuviese en el Maestrazgo, ultimamente quedó depuesto por Sentencia Difinitiva, que pronunció el Capitulo General del Cistér, congregado en Borgoña, al qual se havia cometido la Causa, y su decision por el Pontifice, dando por nula la Eleccion de la persona de Don Henrique en Maestre del Orden de Calatrava; y que aunque fue confirmado, no le dió alguna fuerza de nuevo, por quanto el Papa no suplió los defectos que tenia.

Ya se dexa discurrir cómo quedaria Don Henrique sin el Maestrazgo, sin el Condado de Cangas, y Tineo, sin el Marquesado de Villena, (aunque siempre se firmaba Marques de Villena)

y por determinacion del Papa, que dió por nulla la sentencia de divorcio, precisado à hacer vida con su Muger, como lo practicó, aunque pobres, y mal avenidos, y mas faltandoles los Hijos. Viendose Don Henrique en tan infeliz estado, suplicó por medio de instancias, y Memoriales, à Don Juan el Segundo, Rey de Castilla, le diese alguna recompensa por el Condado de Cangas, y Tineo, que havia renunciado en el Rey Don Henrique, su Padre. Mucho tiempo estuvo el Rey sordo, y sin atender las quexas necesitadas de Don Henrique; (acaso porque los emulos de su literatura eran obstaculo para que las percibiese) pero finalmente movido de tantas importunaciones, le dió el Señorío de la Villa de Iniesta, para que pasase su vida.

Retiróse à ella su nuevo Señor Don Henrique; y aun algunas ocasiones visi-

sitaba los Pueblos de su Muger, y la Corte, dandose con menos cuidados, y mas sosiego à comunicar los copiosos frutos de las Ciencias, que con tanto estudio havia cultivado, escriviendo varios Tratados, y Libros eruditos, con tanta admiracion de las gentes, que le tenian por Bruxo, y Nigromantico. Movianse à esto por oirle hablar en variedad de Lenguas, y escrivir en materias, y asuntos tan diversos: tomando de aqui principio tantos cuentos de viejas, que no han servido de otra cosa, que de poner en duda la fama de este Heroe. ¿Pero quándo el Vulgo indomito, è ignorante no ha dado, y dá semejantes temerarias producciones? En lo que mas sobresalió su literatura, fue en la Poesía, Mathematica, Historia, y Philosophia, segun se infiere de los preciosos Ms. que se conservan, y de que nos dá noticia Don Nicolás Anto-

nio, (*) y son: *Los Trabajos de Hercules*, que se imprimieron en Burgos el año de 1499. Otro *de la Gaja Ciencia*: esto es, *Del Arte de Trobar*, *ò Arte Poetica*: Otro, *de Rebus Philosophicis*, *&* *Moralibus*: Otro, *Glosas sobre Virgilio.*

En estos exercicios literarios pasó veinte años, tomando ocupacion tan honesta por unico lenitivo contra los molestos dolores de la gota podagra, y chiragra, que quasi de continuo le afligia. Hallandose en Madrid, Corte entonces de Don Juan el Segundo, le asaltó una recia calentura, que à los cincuenta años de su edad le privó de la vida en quince de Diciembre del año de mil quatrocientos treinta y quatro. Al punto se dió aviso al Rey, que sintió tal muer-

(*) *Biblioth. Vet. Libro* 10. *Cap.* 3. §. 159. *Acumine poetico nulli sui temporis secundus, atque Historiarum valdè gnarus, multiplici vir doctrina, atque Idiomatum variorum cognitione præstans.*

muerte; y deseando dar pruebas del afecto que profesaba al Difunto, y lo conocidos que tenia sus meritos, de los que mejor informado su Magestad, havia dias le constaba, mandó se le hiciesen solemnes Honras, y qual convenia à un Tio suyo, Primo-hermano de su Padre el Rey Don Henrique Tercero. Asi se executó, y se depositó su cuerpo en San Francisco de Madrid, junto al Altar Mayor al lado de la Epistola.

Muerto Don Henrique empezaron varios Letrados à criticar sus Obras, y Escritos, divulgando, que aunque en ellos havia cosas de gran ingenio, utiles à la Republica, se hallaban otras sospechosas, y de mal exemplo, por lo que suplicaron à Don Juan el Segundo los mandase quemar. El Rey cometió la Censura à Don Fray Lope Barrientos, Maestro del Principe, y Obispo de Cuenca; y éste pudiendo separar, si algo havia

via malo, y dexar lo bueno, dicen fue de parecer, que todas se quemasen. Es verdad, que Barrientos pretende purgarse de esta impostura en el Tratado, que compuso de las Especies de la Adivinacion, dirigido al mismo Don Juan el Segundo, en el qual muestra claro no haver sido de dictamen se entregasen à las llamas, antes sí que se conservasen en poder de sugetos de satisfaccion, que supiesen manejarlos en defensa de la Religion Catholica, y redarguir con ellas à los Idólatras, y Nigromanticos. Fuese lo que fuese, lo cierto es, que el Rey mandó se quemasen; y asi lo executó el citado Barrientos en Santo Domingo el Real de Madrid. Algunos Mss. confiesa Barrientos, que reservó, y otros que paraban en poder de algunos Señores de la Corte, entendida la Sentencia, los ocultaron.

Faltan frases rhetoricas para explicar el dolor general de la pérdida tan sensi-

sible de estos Escritos. Baste por prueba, que el mismo Don Juan el Segundo, que lo mandó, y Barrientos, que los quemó, tuvieron gran pesar de lo hecho; pero quando no tenia remedio. Entre otros, que manifestaron su dolor entrañable en tan irremediable pérdida fue el famoso Juan de Mena, quien entre sus Trescientas à la ciento veinte y seis, dice asi:

Aquel que tú vees estar contemplando
En el movimiento de tantas Estrellas,
La fuerza, la orden, la obra de aquellas,
Que mide los cursos de cómo, y de quándo,
Y ovo noticia Philosophando
Del Movedor, y los commovidos
Del huego, de rayos, de son, de tronidos,
Y supo las causas del mundo velando.

127.

Aquel claro Padre, aquel dulce fuente,
Aquel que en el Cástalo Monte resuena
Es Don Henrique, Señor de Villena,
Honra de España, y del Siglo presente.
O inclito Sabio, Autor muy sciente!
Otra, y aun otra vegada yo lloro,
Porque Castilla perdió tal tesoro,
No conoscido delante la gente.

Per-

Perdió los tus Libros sin ser conoscidos,
Y como en exequias te fueron ya luego,
Unos metidos al ávido fuego,
Y otros sin orden no bien repartidos;
Cierto en Athenas los Libros fingidos,
Que de Protagoras se reprobaron,
Con Cerimonia mayor se quemaron,
Quando al Senado le fueron leidos.

Quien gustase ver con mas extension quanto he dicho de la Vida, y Escritos del célebre Marques de Villena, lea à Zurita, lib. 10. cap. 54. y lib. 14. cap. 22. Mariana, lib. 21. cap. 7. y en su Hist. Lat. lib. 19. cap. 8. Garivay, lib. 16. cap. 24. Alfonso de Madrid, en la Hist. Palent. Salazar de Mendoza, lib. 3. *de Dignitat. Castellæ* Marinæus Siculus, lib. 7. Alvar Diaz de S. Maria, Chronica de Don Juan el Segundo, cap. 4. y 248. Alvar Perez de Guzman en sus Claros Varones. Galindez de Carbajal en sus Adiciones al dicho Guzman. Rades de Andrade Chronica de Calatrava. Caro de Torres, Historia de las Orden. Milit. El Bachiller Gomez de Ciudad-Real, Cent. Epist. Epistola 66. Fernando Mexia, *in Nobiliario*, lib. 1. cap. 73. D. Nicolas Antonio, *in Biblioth. Vet.* lib. 10. cap. 3. y otros muchos Escritores.

CO-

COMIENZA EL TRACTADO DEL ARTE DEL CORTAR DEL CUCHILLO, QUE HORDENÓ EL SEÑOR Don Enrrique de Villena, à prezos de Sancho de Jarava.

QUATRO cosas son las Artes del uso arredradas de los Omes de aqueste tiempo, que muchos de los nonbres dellas, destinacion en numero, ygnorando nacen, se maravillen, è hayan por nueuo el cortar de aquellas en su departimiento, è propios nonbres, mayormente de las Mecanicas,

que ſola pratica las conſerua, è de pocas dellas, è en menos logares ſe falla quien ſy cierta, porque diverſamente ſon moſtradas, ſyn forma, è ſyn regla, por eſſo de aquellas non es fecha la mencion, que ſu prouecho demanda, paresce ſolo vſo, è non enſeñamiento lo otro en conoſcimiento, con todo eſſo los engeños, que natura, è buen guiamiento han deſpertado, è fechos mas claros, por vn natural, è entraño deseo, querria por horden, è regla, ſaver lo que vſó Noniez de Viega, ſegunt en Vos Sancho de Jarava, vueſtra ruiſion teſtifica, que maguer de la Ciſoria tengáes Arte, vſo, è oficio ante el Rey nueſtro Señor, è ſegunt la quedada coſtunbre non menos de otros ſcádes en ello eſperto, vueſtro buen deſeo non falla repoſo, faſta ſaver ſus reglas fundamientales, entroducion, è comien-

zo

zo por cierta dotrina, ſegunt Miguel Ramirez Eſcudero de mi caſa me contó, plogome de lo oyr, è fallar alguno de eſte tiempo, ò ſe mouieſſe à querer alguna antilidat deſtos ſaveres deſechados de muchos, cuyo prouecho no es poco falle en Vos, quien proteſtaſſe oyda la comunicar, pudieſſe deſtas antiguedades, que ſentí, è ſope mayormente à Vos, à quien querria, aprouechar con mi enformacion por la ſana voluntad, que en Vos ſentí cerca del bien mio por continuados dias vueſtros meritos, que lo valen. E por el oficio, que el dicho Señor Rey nueſtro vos quiſo colocar, è cerca del ſeruicio fiable de ſu perſona aver en el ciſorio exercicio, digna coſa es conſiderar la Alteza Real ante quien áves aquel de pratica cotidianamente, lo mejor ſepas facer de otro en tal oficio, à menor ſiruiente

perſona, onde penſando, è inquiriendo de antiguos Yſtoriales, que los de ſu tiempo coſas à ellos por ynuencion, è ya envejecidas por duracion, en ſu reziente demoſtracion las preſentan por fiel eſcriptura, è maguer departidamente las ordenaron, el entendimiento colletivo en uno las penſó, è non vos pareſcan preſumacion, atreuerme en eſcripto hordenar lo que Vos en eſto deues facer, mas pareſcan vos afeccion buena, como lo es efidencia, comunicando lo que deſto à mi noticia llegò non dubdando con mi menos bien hordenado decir, el conoſcimiento vueſtro tal propinar nouedades al reſpecto del moderno vſo, aqueſte componiendo tractado en la vulgada Lengua Latyna Patrial vueſtra, porque al fruto, è prouecho de muchos, que la Lengua non entienden Latyna, sea vtil, è direc-

rectivo tomando de aquellas partes, que à su condicion convengan. Diuidilo en veynte Capitulos, segunt la distincion de las partes, que en mi especulacion se presentaron, esto meditando en cadâ uno sus departidas razones.

En el Primero, diciendo, quando, è por quien las Artes falladas fueron, è de su numero, è distincion, è aquesta en qual parte dellas se cuenta.

En el Segundo, que fueron las causas, razones, è ocasion, por què esta Arte del Cortar, dicha Cisoria, se ouo de jntroducir, è al numero de las Artes adjungir.

En el Tercero, quales condiciones, è costunbres pertenescen al que ésta Arte tiene por oficio, mayormente ante Rey.

En el Quarto, què Hestrumentos há menester para ello, è como los deue tener, è guardar.

En el Quinto, de qué guisa lo debe tal oficio seruir, è continuar curosamente.

En el Sesto, quáles son las cosas que se acostunbran cortar, segunt las viandas de que usan en estas partes.

En el Seteno, el tajo de las Aves.

En el Octavo, el tajo de las Animalias.

En el Noveno, el tajo de los Pescados.

En el Dezeno, el tajo de las cosas, que nacen de la tierra.

En el Honceno, del cortar, è mondar de las frutas.

En el Dozeno de los derechos de este Oficio, è al Cortador pertenescientes.

En el Treceno, como deuen ser criados Mozos de buen linaje, è acostunbrados para de que en ellos saquen quien este oficio sirua.

En el Catorceno, como non ligeramen-

mente nin ſyn cauſa deue ſer mudado tal oficio.

En el Quinceno, como ſe deue dar tal Oficio, quando ſe otorga de nuevo.

En el Diez, è ſeis, de los grados, è diſtinciones de los oficios del cortar.

En el Diez, è ſeteno, qué penas hán los deliĉtos, è fallencias del tal oficio conviene.

En el Diez, è ocho, como puede, è deue ſer moſtrado el cortar por Arte, è reglas ciertas.

En el Diez, è nueue, como deue ſer eſta de cortar Arte debituada, è continuada.

En el Veinteno, la recomendacion de la Obra, è Tractado.

E aqueſto perſeguydo, è departido, puſe fin al decir en eſta materia por gracia de breuiedat, de que ſe pagan oy los Modernos, è aun porque non tenia vagar

gar para detenerme en la prolija ordinacion, que esto requeria, ocupado de curas familiares, è afligido de las aduersidades, tomando aquellas partes del tiempo, que pude. Fenesce el Proemio desta Obra, por dar mayor cima della. Comienza la Obra, è sus Capitulos.

PRIMERO.

DE QUANDO, E POR QUIEN las Artes fueron falladas. E esta del Cortar en quales dellas se cuenta.

EL mundo sensible crió Dios à similitud del Archetipo Eternal en su Ydea entendido. E por esso pues en la mundial, è sensible machina comenzada, è nueua conuenia los vsos mundanos ouiessen comienzo por los Omes razonables, capaces de fallar las cosas à ellos nes-

cessarias, conuenibles, è buenas, è conseruacion, è induccion de virtuosa vida, que los apartasse de la sensualidat, è bestial participio; entre las otras fallaron, mostraron, è à su posteridat dexaron la escriptura, mediante la qual la memoria dellos, è de sus fallamientos perpetuaron, ò al menos grande durar ficieron tienpo. Por esta ynuencion del primer Ome sus fechos son sauidos, è vida, è de los de aquel estendientes, è esto recorriendo, refugo fallé segunt concordia de muchas Ystorias dello fablantes. Cam Fijo de Noe, que por algunos es dicho Soroastes, fue fallador, ordenador, è dador de las Artes, è Ciencias, escribiendo aquellas en siete colupnas, ò pilares de cobre, è aquellas mesmas en otras siete colupnas de tierra cocha, sauiendo quel mundo perecer deuia por fuego, segunt fue

en tienpo de Phetode, ò por agua ſegunt fue en tiempo de Noe, è de Egigio, è Deucalion; è de las quatro deſtas colupnas de cobre de aquellas el Diluuio grande troxo en el logar, donde es oy Atenas, la Cibdat en Grecia. E por ocaſion dellas fue alli aquel famoſo, è noble poblado Eſtudio, en el qual tanta muchedunbre de ſauidores, è de Eſcolares, é facedores de Libros, que à numero de ſiete cientos mill Volumenes llegó ſegunt A. Gellio menció en Libro *Noctium Aticarum*, lamentando, el quemamiento, è baſtacion de aquel Eſtudio. E de alli fue à Roma traslado, onde el numero de las Artes ciento en publicas Eſcuelas ſe leyeron, è viniendo la dicha Roma à la Xptiana Fé, la Igleſia Catolica quarenta de aquellas deſechó, è defendió que eran Vancinatorias, è ſuperſticioſas, ſegunt en el Decreto

veyn-

veynte è ſeis cauſa en las Quiſtiones, Primera, Segunda, è Tercera, è Quarta. Pareſce ſolo en los Eſtudios de Salamanca en Eſpaña, è de Vxonia en Inglaterra quedó dellas lectura, è las ſeſenta aprouó, licenciando indeferentemente leer ſe. pudieſſen por aquellos, è los otros Eſtudios, ſiquiera priuadamente, fueron aquellas licitas, en ſeſenta è tres generos diuididas; es à ſaber en Liberales, Naturales, è Mecanicas; aſignaron en la parte de las Mecanicas la Ciſoria, ò de Cortar nonbrada, è ya deſto mas copioſamente departí, è fablé por autoridades, y en Yſtoriales en la execucion de la Carta de Maeſtre Alfonſo ſobre aquella palabra del Coro de las nueve Muſas. Aqueſta Ciſoria ſe leyó, è moſtraua à los Curiones, ſy quiere Corteſanos, por Teorica, mirando, è diciendo, è Pratica en cortando. Segunt

Theophilo en la Suma de las Artes Mecanicas testifica. Esta era contada en las doce propiedades por quien puede ser alguno aviendolas, dicho prouo, pertenescientes. E todo buen servidor para auer cabimiento en Casa de Señor, que son cortar de Cuchillo, danzar, cantar, trobar, nadar, jugar de esgrima, jugar axedrez, è tablas, pensar è criar Caballos, cocinar, caualgar, è las mañas, è tenpramiento del cuerpo. E con estas en Casa de Rey, ò de Señor puede auer con qué, è en qué servir, principalmente del cortar, que es menester cada dia. E porque esta en ciertas reglas inmutables artada de terminos convenibles del numero de las Artes non fue desechada, consideradas las vtilidades, que al ceuil veuir trayan, è prestaba, segunt adelante será mostrado en sus logares, è casos.

CA-

CAPITULO SEGUNDO.

POR QUE LA ARTE DEL cortar fue introducida, è al numero de las otras Artes agregada.

NON era aun el Diluuio grande uenido, que fue en tiempo de Noe, quando Cam ſu Fijo, ya dicho, eſcriuió aquellas catorce Colupnas ſuſo memoradas, aſaventando por los Celeſtiales curſos de los mundanos deſtruymiento ygneo, è aqueo: al qual estribuida la ynuencion de las dichas Artes, ſegunt ya puſe, maguer Adam primero ſe afirma por Rauano non eſcriuio en la virtud de las palabras, eſponiendo el Raziel, è Abel ſu fijo los ſiete libros de los preſtigios, ſegunt Trebid recíta è el tractado de las traſmutaciones, è leyes del veuir, è reglas del ani-

animo dar, que fizo Hermes, que es dicho Enot, è Tubal Caym en la Musica, è Yubal en la fusion de los Metales, amos fijos de Adam, è de Elvora en el filar, è Noema en el texer, Hermanas de aquellos, ſegunt en el compendio ystorial ſe falla. E otros muchos que ante de Cam fueron yntroducidores de artes, è ſaberes, è facedores de leyes, è ponedores de coſtumbres, ſegunt Tahit, è Ledan, è Ferreytan lo mandaron en eſcripto, è dexaron à los vinientes dellos, como es memorado en la Filahanaptia Mayor: en pero porque uno fabló en una Arte, è otro en otra departidamente en logares, è tienpos departidos, è Cam en todas juntamente, è las puſo en buena horden, viſto la que los dichos auian pueſto è mouido, y reſtizado lo ſuperfluo, è ſupliendo lo diminuido, pues razonablemente, è jus-

juſta al dicho Cam es otorgada la ynuencion de aquellas, maguer tan conplidamente, como ſe oy fallan non las tractaſſe, aſi como en la Gramatica, que en ſu tiempo non contauan, ſy non dos partes de oracion, nonbre, è veruo. En la Logica, que non tenia la quarta figura de arguyr. E en la Retorica, que non abian las figuras en Ceman contenidas à las colores retoricas referidas. E en la Ariſmetica, que non alcanzaua, que los cuentos mudos non es poſible de átro rayz. E en la Geometria, que non tenian ſy non faſta la quarta, è ſeyſena figura faſta Pitagoras, que falló la Urſa, que es dicha alli Fago, è dió entrada Euclides continuaſe à conplimiento de los quince libros. E en la Muſica, que non eran nonbradas las perlaciones, nin las quatro voces, en que ſe cauſan las tres properaciones primeras.

E en la Aſtrologia, que non ſabian aun de la nouena Eſfera, nin del non quedaron de tal ſaber, è ſu tentacion como de antes; ſegunt en aquel conpendio dicen, ouieron los Omes ſentida la mengua uſar el comer de las carnes. E por Dios les fue otorgado; pero ſin la ſangre, ſegunt en el noueno Capitulo del Geneſi es fallado, que deſpues veno en tanto abaſto, que ſe atreuieron à comer las vmanas carnes, è llegó la continuacion dello cerca deſte tienpo, teſtificando Sant Geronimo contra Goueniano uiera en Francia los Archigotos comer Omes por uianda, mas entonces quando comenzaron las carnes, crudas las comian. E por el enflaquecimiento de las vidas por el deſuio de las coſtunbres, no podiendo la cruda digirir vianda, como antes fazian, ouieron de jnuiſtigar, è fallar ſus adobos de cocer,

aſar,

asar, è freir, è los salsamentos por escitar al apetito, è facer mas facil digistion añadieron fuesen cortadas, è menuzadas por el cuchillo, que agora de Piedras usauan, fasta que el Fierro fue en uso de las Gentes. E por ende en las carnes fue acauada la Arte del cortar, è sus reglas para ello conplidamente escriptas, conosciendo los grandes prouechos, que de ello nacer podrian, asi como linpieza, que conbenia à los mayores, è mas delicadamente viuientes. E por quitar asco sy lo partiesen con las manos untadas de la uianda, è gordura, eso mesmo por ayudar al estomago, aliuiando el trauajo digestiuo, acantando, que la digestion se face en ocho maneras, las quatro fuera del cuerpo, è las otras quatro dentro del cuerpo. La primera es el escorrimiento de la sangre, è destinacion de los crudos

dos umores, que luego muerta la carne tiene. E por eſo à los grandes Señores, è puſiticamente viuientes de un dia para otro la tienen muerta. La ſegunda digiſtion en el aparejar, que por miſterio del fuego reſciue cocimiento, è pierde aquella beſtinilidat, que tenia. La tercera en el cuchillo, diuidiendola, è menuzandola, peró en las pequeñas partes mejor el cozimiento ſe cunpla. La quarta en los dientes moliendola, è tornandola caſi enſenſible, è meſclada. La quinta en la boca del eſtomago por el calor natural. La ſeſta en el fondon del meſclando las viandas diuerſas, faciendo el chilo con mayor calor. La ſetena en el figado por el calor natiuo, diuidiendo lo eſpeſo de lo ſotil, enbiandó à los mienbros la parte, que les conuiene con generacion de ſangre. La octhaua en cada mienbro, deſechando lo

ſuperfluo con la eſpulſiua vertud, è lo nutriente conuertiendo en vmana carne por amatacion de fermento eſpatifico; onde ſy alguna de aqueſtas, aſi nonbradas digiſtiones, falleſcieſe, las otras ſuplir non lo pueden en aquel grado la que mayor adó lo preſta, è utilidat es el cortar, ca maguer fue detenida, è aparejada, ſiempre ſeria menos bien maſcada ſin cortar, è anſi de la falta del cortar en las dos face mengua, que ſon cortar, è maxcar: è por conſiguiente en las otras deſpues de aquellas allende deſto es grant ſiguridat: è por quitar la ſoſpecha, è peligro de las pozoñas, que non tan facilmente en tantas guiſas con el cuchillo, como con la mano, ſe podrien à la vianda pegar, ò en aquella poner. Eſto ſeñaladamente cunple à los grandes Señores, à quien ſon tales ocaſiones mas procuradas, è

que hán mas emulos, è mal querientes, porque tal cortar mostrarse pudiese uniformemente se usase en la mejor maña, dieron à ello los entendidos estas ciertas, inuariables reglas, è al numero de las artes agregado, acatando los prouechos mencionados, redundantes en decorazion de la pulicia, è utilidat manifiesta, è salud de los Omes à todos en general, è à los mayores en especial, aprouada por uso, esperiencia, è lengua durada, è domestica cognicion manifiesta, ansi los buenos de su teorica testiga, la pratica exercida.

CAPITULO TERCERO.

DE LAS CONDICIONES, è costunbres, que pertenescen al Cortador de cuchillo, mayormente ante Rey.

RAzonable cosa es, bien acostunbrado sea el que tal oficio de cortar ha de servir ante qualquier Señor, mayormente ante Rey, que ansi como su dignidat es soberana, ansi los servidores suyos deben ser mas esmerados en aptitud, è costunbres, mayormente quien ante el ha de cortar, que cada dia lo vee ante sy, è tan cerca, que la Mesa sola los departe; è maguer toda buena costumbre le uenga, en general por el servicio, en que es diputado, aun por especial razon de tan especial seruicio, ante de todas cosas auer de-

deue lealtad en guardar la ſalud, è vida del Rey, en manera que en la vianda cortando, ò en otra guiſa non le pongan, nin conſienta coſa que muerte, ò dolencia conoſcida le pudieſe traer, ò daño, ò otro facer, teniendo en ello miente con todas ſus fuerzas, è de todo ſu poder à eſta lealtad le indudan temor de Dios, è zelo de bondat, è verguenza de la Gente, è amor del Rey, que ſirve, è dubda de la fama, que deſpues de ſus dias quedaria maculada, allende de la punicion juridica, que padeſciera, è ſobre todo ſer libre de cobdicia, que face mas errar en esto que otra coſa. Segundamente limpieza, trayendoſe bien guarnido, ſegunt ſu condicion, ſu Barua rayda, è los Cabellos fechos, è Uñas mondadas amenudo, è bien lauado roſtro, è Manos en guiſa, que alguna coſa inmunda

da en el non parefca, guardefe de traer Botas, mayormente nueuas, aforradura que huele mal al adobo; la cortadura de las vñas fea medianamente, non mucho à raiz, limpiadas cada mañana, guarnidas fus manos de Sortijas, que tengan piedras, ò engaftaduras valientes contra pozoña, è ayre jnfecto, afi como Rubí, è Diamante, è Girgonza, è Efmeralda, è Coral, è Olicornio, è Serpentina, è Bezuhar, è Pirofiles, la que fe face del corazon del Ome muerto con veneno cocho, fi quiere endurecido, ò lapidificada en fuego reueruerante; efta traia Alixandre fobre todas configo, fegunt Ariftotil en fu Lapidario cuenta. Aun deue tener las manos guardadas con Luas limpias, è de buen olor, fy non al tiempo, que cortare, ò comiere. Tales Luas non fean enforradas de pena, por el pelo que

que se pega à la mano, è algunos pelos son mal sanos, ansi como de Raposo, è de Gato, mas sean de cuero de Gamo ya traydas, ò de paño Descarlata fechas de aguja: aun en su comer, è beber, porque non tenga mal gesto, segunt facen los Bebedores, è desordenados Comedores, è porque non roguelde, ò escupa, ò tosa, ò bostece, ò estornude, ò le huela mal el resollo, antes debe usar Salsas, è Lignaloe, è Almastiga, cortezas de Cidras, fojas de Limonar, è flores de Romero, que facen buen resollo, è sano: debe tener sus Dientes mondados, è fregados con las cosas, que encarnan las encias, è los tienen linpios, ansi como Coral molido, è Almastiga, è Axebe calcinado, Alnin, Clauos, Canela todo vuelto con esponja molido, condidos con miel espumada, è mondarselos de la costra, sy la ouie-

ouiere, quitando cada dia à cada comer dellos la vianda alli retenida con Uña de oro, que es mejor para esto, faciendolo sin premia con maña suaue, que non faga lision à las encías, nin saque dellas sangre, è despues fregallos con paño Descarlata. Terceramente deue ser callantio de guisa, que quando cortare, non fable, nin faga malos gestos, ò desordenados, nin esté mirando à otra persona, sinon humilldosamente al Rey, è à lo que corta; nin se rasque la cabeza, ò logar otro; nin se suene, en manera quel Rey non vea en él cosa, que mal paresca, ò de que tome asco, ò enojo. Quartamente deue ser curoso con diligencia, è prestedunbre complida, è la que à su oficio pertenesce, la voluntad alli puesta libre de otro pensar, porque falta non cometa con desacuerdo. E pàre bien mientes à la vian-

da, deſque en la meſa pueſta ya en ſu poder, que ninguno non allegue à ella, ò lance coſa ſoſpechoſa ſobre ella, catando toda via, que le manda cortar, ò quando lo dexe, è antes, è deſpues del ſeruir, laue ſus manos eſtudioſamente, è atentamente mire, ſy en la vianda pareſcen diuerſos colores, ò color, que non perteneſca à tal manjar, ò ſy há olor malo, ò fuere deſaborada, è de aquello non corte: ſobre eſto guardarſe deue de las coſas contrarias à las condiciones, è coſtunbres dichas, en eſpecial de comer Ajos, Cebollas, Puerros, è Culantro, Eſcaluñas, è el Letuario de la foja del Cañamo, à que dicen los Moros Alhaxixa. E tales coſas que facen mal reſollo. Apartarſe deue de fuegos grandes de Chimeneas, è de Cocinas fumoſas, de Fornos de barro de Calderas, è logares dó funden

Me-

Metales, porque del fumo non ſe pegue mal olor à los veſtidos, arredreſe de eſtar en Eſtablos, è Carnecerias, è Treſtigas, Tenerias, Pellegerias, ò dó facen el Vermellon, è Vidrio, è Xabon; è raen Pergaminos, è tales logares, dó qual olor puede en él quedar por infeccion, è tañimiento de la ropa, ò levando en los pies inmundicia; deſuieſe de vſar mucho con mugeres, por que los cuerpos de los tales fieden, mayormente faciendolo luego deſque han comido, ò eſtàn ueſtidos, cá ſe corronpe la vianda, è meniſtra fetido nutrimento à los mienbros, è los ueſtidos toman el olor corrupto, è retienenlo: por eſſo decia Ariſtotiles en ſus Prohemios, que los Canes ſiguen à los tales por aquel fedor, que ſienten; eſſo meſmo non trayan en las manos coſa, que mal huela, como Caſabara, ò flores de Santo,

to, è palo de Baladre, ò de Box, ò Asafetida, ò Alholuas, è tales cosas como estas. Non coma cosas calientes, nin beua caldos calientes, ò licor otra, que dañan mucho la dentadura, è la facen mal parescer: finalmente de todas las cosas, que son contra linpieza, è buen olor se aparte. Tanto curaron los Antiguos de esta linpieza en el oficio del cortar, que non solamente las dichas guardar cosas curaron, aun mas de unguentos odoriferos las manos se ungian, ansi como con el Tibo, è las unguentarias de Lodamo, è tales cosas de que non curé aqui de tractar, porque esto en los Omes bien non paresce, segunt el vso deste tiempo, è mas conbiene à las Mugeres en sus afeytes. Abaste la linpieza, è apostura en lo que es declarado se guarde. E de aquello se entiende donde digo, lo que à

ello pertenesce, guardada aquella onestidat en todo, que à la Veril condicion es deuida.

CAPITULO QUARTO.

DE LOS ESTRUMENTOS, *que son menester, è como se deuen tener è guardar por el Cortador con gran cura.*

JUycio de razon muestra, que tan especial oficio, è util Arte en especiales estrumentos se cunpla, è ponga en obra, è para ello estrumento son los Cuchillos, Brocas, Pereros, è Punganes, con los quales el Ministerio del cortar, è lo que à ello conbiene resciue conplimiento. Esta singularidat entre las otras tienen los Omes de las bestias en avantaja, quando sus mienbros

corporeos, non ſon diſpueſtos por ſe facer algunt acto, ſiuen, è pueden añader mienbros arteficiados, organicos, diſtintos, para traer ſu entencion al fin, que deſean. E por eſta conoſciendo ſus cueros menos duros, que de beſtias, ficieron anſi armaduras de cueros crudos Taurinos al comienzo, deſpues de fierro, que non temieſen las uñas agudas, è dientes fuertes de las brabas alimañas, nin aun la fuerza de otros Omes, añadieron à ſus manos Eſpadas, è Puñales, è Dargas en logar de Uñas. E uſaron Lanzas en logar de Cuernos. E por ferir de lexos, introduxeron las ſaetas, è Dardos. Para allanar la Tabla dura, que ſus tiernas manos non podian desbaſtar, fallaron Azuela plana, è Juntera, que lo ficieſen. E por la cortar, non pudiendo con ſus dientes menudos, è romos, fallaron la Sierra, è anſi de las otras co-

cosas en suma en su manera jungiendo à sus Estrumentos separados; onde en esta Arte de cortar, visto que las manos non podrian aquella con la polecía deuida conplir, añadieron à ellas los dichos, al comienzo deste Capitulo, estrumentos, que son organos adjutrices del Ome, que há esto de facer. E los Cuchillos desta Arte son de diuersas fechuras, segunt el uso de las gentes departidas, ansi como en Francia, que vsan cuchillos muy delgados con vientre, è dicen los Trinchadores, cortando con ellos fácia adelante muy menudo. E eso mesmo facen en Italia, è grant parte de Alimaña, è de Inglaterra faciendo sus Cabos de Marfil, è guarnidos de Oro, è de Plata, esmaltados, è entallados, labrados lo mejor, que sauen por fermosura, è limpieza. En Dacia, è las Islas Orcades, en-

entre las quales se cuenta, vsan Cuchillos de piedras de Perdenales. E la gente de los Caldeos los vsa. E aun entre los Romanos, è Griegos, con tales degollauan sus Sacreficios, quando duró el Gentilico Rito en la jouial ley. E en estas partes de España vsanlos mas uastos, è pesados, los cauos dellos mesmos dorados, è acanalados, labrados de Lima con clarauoyos, coronas, asaz fermosos. Ente Moros non hán vso de grandes cuchillos, porque comen la vianda menuda, è adobada, è apartada de los huesos, sy non gañiuetes pequeños para cortar el pan, ò mondar fruta. Esta diuersidat nasce de la diuersidat de las viandas, è manera de comerlas, è de la polecia, è costunbres antiguas, è auisamiento; onde pues en estas de España partes los uastos son en costunbre para seruir el cortar cuchillos, de aquellos

llos mas especificar conbiene, dexando de las otras maneras, declarar sus utilidades, pues el presente Tractado para Vos especial fago, è non universal à todas las gentes. Agora perseguiendo lo movido, es de notar que só este nombre de Cuchillos general, todas sus maneras dellos son entendidas de qualquier fechura, que sean grandes, ò pequeños, cerca de los quales son de atender quatro cosas, la Materia, la Forma, el Tenpre, è la avantaje. En la materia conosce el entendimiento, è las espirencias lo testiguan, que maguer de qualquier metal facer se pudiessen, mas conuenible es el Fierro, è el Azero, que otros, ansi por la durada dureza, è fortaleza, è delgadez, como facilidad, comunidat, è abundancia. En la Forma, maguer diuersas formas darles pueden, segunt la

forma del cortar en estas vsada partes, cinco tales, ò formas les conbiene. Vno grande, bien ancho, de cazo gruesso, de tajo derecho, è la punta de encima redonda, roma, que paresce tal en figura, como aqui está señalado.



Con éste se corta menudo, tirando facia si, trayendo la mano liuiana, è corriendola bien; è facese cazudo, porque pese, entrando en él mas materia: su tajo se face derecho, por el derecho cortar, que ha de facer; su punta es roma, porque sea mas fuerte; es ancho, porque faga el tajo mas agudo seyendo mas alongado del cazo, è poder en él tomar mayor tajada, quando se facen con él ta-

tajadas delgadas en los casos, que adelante dirá. El segundo debe ser algun poco menor, è mas gruesso de tajo, è la punta roma con esquinadura derecha, è su tajo derecho bien cazudo, que paresce tal en figura, segunt aqui está señalado.



Con este cortan las cosas duras, è se quebrantan los huessos, por esso tiene mas ancho cazo, que puedan encima ferir con la mano sin miedo, è la punta arromada con buelta derecha, porque mas agudo quede quel primero, para abrir los huessos, è apartarlos; el tajo tiene mas gruesso, porque se non aportille tan ayna en la dura materia ossal, su anchura poco menos del pri-

mero , pues algo menos es agudo, ſu cazo liſo , è por el ferir de la mano. El tercero non es tan ancho como eſtos dichos , è tiene el cazo faſta enmedio ancho , è dende en adelante deſuaydo à una parte ; tiene la punta aguda , è ſu tajo derecho medianamente grueſſo , que pareſce en tal figura.



Con eſte parten hueſſos , è dan golpes en las cañas , para las quebrar , è cortan coſas grueſſas , è duras : tiene el cazo ancho por darle peſo , è la deſuaydura faga una parte porquel tajo della ſea mas agudo : es coruado de medio adelante algunt poco facia la punta , porque ſu tajo derecho quede : ſu punta

es aguda, porque éntre en logares apretados à desjuntar los huessos: su tajo non mucho delgado, porque sea mas fuerte, deue tener el cazo acanalado con lima fasta la desuaydura, porque esté aspero; è non fieran sobre él con la mano, cá sy estudiese liso, è algunas veces firieren en él con la mano, è non parando mientes, podrian alguna ora dar en la desuaydura, que taja, è cortarse, è por esso quitase el vezo del ferir con la canaladura. El quarto es ya quanto menor, è su cazo non muy guesso, è desuaydo de enmedio adelante de amas partes, el tal derecho fasta medio, è de medio adelante el tajo, è el cazo amos uan coruados, è se juntan en la aguda punta; su anchura como el tercero, tajo bien agudo mayormente de enmedio adelante, cuya figura es tal.



Con este algunas vezes en su caso, sengunt adelante diré, se corta facia adelante en passando, por esso tiene la buelta el tajo de yuso faza la punta, è algunos huessos se pueden con él quebrar, como será amostrado, è por esso tiene la meytad del cazo desuaydo: eslo de dos partes, por quedar mas fuerte, è tanbien acanalado, como el tercero, por la razon, que alli fue dicha, è mostrada. El quinto es menor de todos, bien delgado de tajo, è tiene el cazo derecho, è llano: è su tajo tornado à la punta, è cerca del cauo, è à tal dicen Gañiuete, que es à tal figura.



Con este quitan cortezas de algunas frutas, è las mondan, è parten, è reuanan pan, è facen tales tajos, en que non han menester premia, como se dirá en su logar, è por esso es delgado, è coruo porque de punta corte: su cazo llano, è derecho, para que pueda Ome poner el dedo encima, dó fuere menster, è mas firme, que non se desvie: es corvo fasta el cauo, porque todo cortante pueda cortar con él de cerca cosas pequeñas, è deuen todos cinco estar en una Vayna, en que ayan *cinco* apartamientos, dó esté cada uno por sy, porque los falle juntos el Cortador; è la tal Vayna tenga couertura como Escriuania con sus cordones fermosamente labrados,

dos, è puedenlos fazer de cuero, è ſy fuere Cerbuno, ſeria mejor, porque es contra veneno, è por eſſo facen con èl las ataduras en las venenoſas. E por quanto algunos deſtos cuchillos ſe podrian deſportillar, è por luenga duradura quebrar, à premia, es providencia, è conplidero al Cortador tenga dos Vaynas deſtas, è en cada una ſus cinco cuchillos, è anſi doblados, quando alguno dellos non fuere para cortar con él por las razones dichas, ò otra, que pueda tomar de la otra Vayna, mientra aquel ſe repara, è adoua, ò ſe de nueuo faze. El tenpre deſtos cuchillos non deue ſer fecho con zumo de yeruas, aunque fueſſen ſalutiferas, por quitar la color, que avrie el que con dañoſas lo quiſieſſe facer, nin con Xauon, nin con Cornada, nin vidrio, nin Borras de colores, nin con Sufre, nin con Orina, nin con Sangres,

gres, como facen algunos, por los facer fuertes, ca desto contrae mal sauor, è macula, è infeccion en lo que cortan, è non se pueden dellos apartar, ò quitar por la infeccion, penetracion, incorubcion, que en ellos faze, mas sea fecho con agua clara, è linpia, comun, è dulce de Fuente corriente, ò de Rio, è non de Pozo, nin de Algiue, è serán por ello mejores en tajo, durada, è color, non dando mal sauor, nin efeccion de mal sanidat en lo que cortaren; serán medianamente fuertes, è tales cunple, para cortar, catase euantaje en ellos al prouecho del cortar, è se falla en ellos en conparacion de los otros cuchillos de quien suso mencion faze cerca de lo que en estas se vsa cortar partes, onde acostunbran viandas comer gruessas, en lo demas Bacas saluaginas, Carneros, Benados en piezas grandes;

è aun en algunos conbites enteros; è para ellos tales fechuras como en este Capitulo he dicho son mas conplideras, quanto mas que à las viandas de Aves delicadas, è menudas aprouechan en su manera, segunt en él, è en los tajos dellas adelante en sus Capitulos será dicho. E los que de otra figura solo à las cosas, que syn premia se cortan, aprouechan, è los que aqui pongo son para todo. En este passo conosce el entendimiento, que maguer la Arte del Cortar en las Orientales comenzó partes, en las de Occidente alcanzó conplimiento. El segundo estrumento, ò manera de aquelles estrumentos, que dixe, es Brocas, que se facen comunmente de plata, è de oro de diversas fechuras, especialmente de dos maneras, à que se reducen las otras; vna de dos puntas à la una parte, el cauo otro agudo desta figura.



La otra tiene tres à la vna parte, lo agudo como la primera desta figura.



La primera sirve para tomar alguna vianda, è ponerla delante syn tañer de las manos, pan, è fruta cortados, ò enteros: pueden con aquellas dos puntas comer vianda adouada syn untarse las manos; è con la otra primera Moras, ò Nueces, Confites, Gengibre verde, è otros letuarios, è cosas con ellos facer, tomar, è poner, segunt que adelante se contará. La segunda dicen-

le Tridente, porque tiene tres puntas, donde la primera tiene dos; ésta sirue à tener la carne, que se ha de cortar, ò cosa que ha de tomarse mas firme, que con la primera. E la otra parte della aguda para tomar con ella, ò mudar algunas cosas ligeras, segunt adelante dirá. Deste talle deue ser una Broca luenga, que aya tres palmos, para tostar pan con ella, por non lo auer de facer con el cuchillo, que se destienpra con la calor del fuego, è su longura desta es, porque tenga Ome mas alongadas las manos de la calor, è las pueda tener mas quedas, è durallo mas para tostar el dicho pan, è otras cosas facer, que son menester con aquella. Podriese tanbien facer destas Brocas de mas numeros, dientes, è mas apartados: para à la necesidat del cortar las maneras dichas abastan. El Peréro es desta forma.



E la rueda de encima deue ſer algun poco menos, que la palma de la mano, è la cuchilla, que della ſale poco mas de medio dedo en alto, è ſu cauo por dó lo han de tener de vn xeme, è ſu gordura como el dedo menor: con ſus boto-

tones en medio, è en cauo porque lo tenga mas quedo, è firme en la mano. Eſte tal ſirue para mondar Menbrillos, è Peras, è Manzanas, è Peros, pueſtos en la cuchilla dél, porque non lleguen à ello con la mano, è otras coſas con él tener, ſegunt quando fabláre adelante, en la pratica deſto moſtraré. Deſpues deſto ſon los Punganes, cuya fechura es tal como eſta.



Es agudo de dos puntas mas delgadas, que las Brocas, è pueden facer dellos de grandes, è parueños; ſiruen en muchas coſas, anſi en ſacar Oſtias Marinas, è Almejas, è Tellinas, è Caracoles, è tales coſas en que es meneſter mas ſotil punta, que de las brocas; pue-

pueden con este uolver Hueuos blandos, è comer Madoxas, è tales cosas facer, en que son conplideros, segunt en el seruicio dellos, è vso departirè conuenible. Aun estos estrumentos Brocas, Pereros, Pungañs, sean doblados, por las razones. E ansi como dixe de los Cuchillos, que tengan sus Vaseras de cuero con sus apartados, en que estén las Brocas juntas en una, è los Pereros por sy porque no vernian bien en aquella Vasera. Estas Vaseras tengan su cubierta, è cordones, como dixe en las vaynas de los Cuchillos. E aun por otra razon la dobladura, è sobra destos estrumentos aprobechan, porque sy tomaren con la una Broca, puedan tomar con la otra vianda, è sy la una cosa fuere asada, è la otra cocha, porque non se mesclen, è confondan los sabores. Cá maguer se linpian luego en rezien-

ziente, algo tiene del ſauor primero, mayormente las frutas, que fazen grant inpresion en esto, è auer muchos destos estrumentos es grant conplimiento para conbites Reales, en dó comen personas, à quien deuan desta guisa seruir, ansi como la Reyna, è los Fijos del Rey, è Cardenales, è Legados, Reyes que pueden acaescer verse con él, è comer en uno, porque todas las cosas tengan sus seruidores, è apercebidos, aparejados para su caso, è logar, è la abundancia desto pregona su prudencia. Guarda curosa se deue poner en estos estrumentos por el Cortador, que los tiene, è há de servir con ellos ante Rey, quitando la oportunidat, è atreuimiento, que tomarien los que fuessen desleales, vista la azina posibilidat, è mala guarda de aquellos, è aun serie mostrada en los non guardar nigligencia, è poca linpieza: la

la guarda deue ser estos estrumentos puestos en sus Vaynas, è Vaseras cerradas con nudo sauido, en que aya señal secreto, que el que ha de servir con ellos solamente sauido, porque conosca sy hán à ello legado, è lo sepa luego, porque à quien antes, que con ellos sirua. E todo esto junto sea puesto en una Arqueta, en que esso mesmo estén los paños, en que se han de enboluer, è linpiar, quando cortare. E los paños con que se ha de alinpiar la boca el Rey, è las manos, quando comiere, porque todo à la fiel custodia del cortar sea entregado. Tenga esta Arqueta su cerradura, è la llave el Cortador trayga consigo, la qual Arqueta traer deue un Ome antel de guisa, que la vea, al Palacio, à la ora del comer, è ponerla donde estoviere la plata en poder del Repostero; è porque mas esto presto fazer pue-

da, le deuen cerca del Palacio aposentar; è como, è quando los ha de sacar, será dicho en el Capitulo siguiente. Linpios los tenga los tales estrumentos el Cortador, amolando los cuchillos en esmoladera de Sauce, que es el mejor madero, que para esto cunple, con tierra de afilar, la qual se face amolando cuchillos, è otros fierros en las muelas de los Ferreros, que traen con el pie, è andan de yuso en agua, è de lo que se escome de la muela, cae, è queda en la pila del agua, ansi como arena menuda; enxuganla en terrones, è con ella afilan los cuchillos de cortar. E para esto mejor, è mas delicada es la tierra de la muela del Barbero, en que amuelan las navajas, è despues linpiados de la tierra, passallos por correa de cuero de Puerco, que los afina mucho. Los otros estrumentos lavandolos con agua calien-

te, è despues con fria, enxugallos con paño linpio, è delgado cada dia, desque ouiere servido; è sy las viandas se trocaren de un dia para otro, como de carne à pescado, estonce sean fregados con paja quemada, è ceniza de boyuna, que son cosas con que quitan los sauores aderentes à los metales, è non dexan de sy sauor, fecho el lauamiento de las aguas. E desta guisa serán tenidos linpios, quales cumple para tal seruicio; pongase en el Arca buenos olores, assi como Linaloe, è madera de Sauina, è de Ciprés, è rama de Romero en que assentó el Arco de los colores que es dicho Iris, porque toma de buen olor, è suaue. E sy el Arca fuesse destos maderos Ciprés, ò Sauina seria mejor [illegible] los a[illegible]dos olores para esto nc[illegible] [illegible] como Alanba, Al[illegible] [illegible] [illegible]algalia, è tales que son for-

 ta-

taleza, cada dia usados farian daño à la cabeza, basta los suaves, que dixe, para quitar la olor, que el cuero toma, quando está encerrado, è que los estrumentos sientan à ello, è non al cuero, mayormente los paños, que ende están tomarán los tales olores, è fará en ellos mayor aderencia, è serán placibles de tratar, è sanos.

CAPITULO QUINTO.

EN QUE MANERA SE DEUE *servir el Oficio del Cortar, è continuar curosamente.*

CUROSO, è solícito deue ser el que tal Oficio tiene, continuando el Palacio Real, mayormente en las oras del comer, de guisa que lo non hayan desperar, è llamar, è con enojo resceuir,

uir, pues en tan curioſo, è de fianza miſterio es deputado, al qual por ſu eſpecialidat eſpecial pratica ſe requiere, anſi que uniformemente, è reglada ſea vſado, como conbiene à coſa artizada, è doctada; onde quando viere, que es preſto para ſe el Rey aſſentar à la meſa, vaya al logar dó tienen la plata los Repoſteros aparejada, è deſto el Arqueta ſuſo dicha ſuya por él yá trayda, abrala, è ponga en un Bacin de plata los paños de linpiar los cuchillos de lienzo algunt poco uaſto, porque ſu aſperura mejor lieue conſigo, è linpie la inmundicia del cuchillo, è ſean dos, ò tres de guiſa que auonde; ſy el comer ſe alongare, que non hayan de pedir tal paño, eſtando al ſeruicio del cortar, quanto mas ſy los ſalſamentos, è adouos ſe multiplicaren: ſobre eſtos ponga los paños delgados, para alinpiar la bo-

boca, è las manos del Rey al comer, è ſean media docena, por quel uno hauiendo ſeruido, le dé el otro, antes que la inmundicia de linpiaduras en él carguen, è mucho pareſcan; è aunque todos non ſe untaſſen cada dia, es grant prouidencia, è bien pareſcer, è podria venir caſo, en que meneſter fueſſen: è por eſſo es lo mejor, que haya abondo de tales paños; è luego encima dellos ponga los cuchillos cinco ſuſo dichos, è otros eſtrumentos, de los que nonbré en el precedente Capitulo: è ſobre todo un paño delgado, labrado, que lo cubra, è déxelo anſi en guarda del Repoſtero, que ſea tal perſona de quien lo pueda fiar. E quando el Rey eſtouiere aſſentado, è tomando aguamanos, pueſto el pan, è dicha la bendicion, faga traer el Cortador à un Repoſtero ante ſy aquel Bacin que apreſtó con los pa-

paños, è estrumentos: è ansi vaya con él à la mesa, è fincados los finojos, tome el Bacin, è pongale, en la mesa à la mano derecha de adonde ha de seruir, è quite el paño, è pongalo tendido en la mesa un cauo fazia asy, è sobre él ponga los cuchillos por orden, lo que mas, è primero ha menester acerca, è tenga ya amanada la Espuerta de Palma cubierta de fuera de cuero colorado de adobo de Guadamecir, è dentro aforrada de lienzo esté cerca dél só la mesa, en dó ponga los paños de linpiar las manos, è boca, quando fueren inmundos, porque non parescan, desque fueren untados, è los linpios dellos queden en el Bacin: la Espuerta dicha traygala un Ome suyo del Cortador, que sea fiable, è pongala só la mesa. Desque el Cortador obiere puesto los cuchillos, ansi como dicho es;

despues luego faga la ſalua de los cuchillos, que ante ſy tiene, è de los eſtrumentos otros, que eſtán en el Bacin. Cortando con él conbiene pequeñas reuanadas, quanto ſon los cuchillos, è eſtrumentos, paſſando por cada uno cada una de aquellas por los logares dó ha de tener la vianda, è aquellas reuanadas que las coma el Repoſtero, que troxo el Bacin, à quien fue por él encomendado, è podríe ſe facer eſta ſalua en una reuanada ſola, paſſandola por todos los eſtrumentos, pero mejor es cada uno con la ſuya. Suelеſe facer en algunas partes ſalva de la ſal por el Cortador; è eſto es bien quando el Salero con los cuchillos ſe trae, pero mejor es que uenga aparte, è que ſolo el Cortador de ſus eſtrumentos tenga cuydado, de aquellos ſalua faciendo, como dicho es. En tanto que eſto ſe face, la vianda

da llega, estonces debese levantar, è apartar de la mesa, porque el Mayordomo, ò Maestresala haya logar de poner la vianda, è facer sus salvas, segunt es costunbre, pero todavia mire, onde puso los cuchillos, è Bacin dichos, è quien llega à ello, porque dé razon de lo à él encargado, è desque se arredrare el Mayordomo, fecho su oficio en las salvas, torne el Cortante à su logar, è ponga uno de los paños delgados, que están en el Bacin ante el Rey, llegandoselo à la boca primero por salva. Esto se introduxo por que del besar se faze salva, del oler, è tañer por el acercamiento à las narices, è tañimiento de la boca, è mano. E luego descubra la vianda, è taje de aquello, que fuere mejor, ò que saue, que será mas placible al Rey, ò que le demandare, segunt que en los Capitulos adelante del cortar de

las viandas diré, poniendo aquella vianda, que cortar quiere en otro Platel llano, dexandolo al cubierto como primero estaua: limpie à menudo los cuchillos, con que cortáre, antes que en ellos cargue, ò paresca vianda, ò grossura della, guardandose quanto pudiere, de llegar à la vianda con las manos, teniendola con las Brocas Tridentes, que dixe; deue tener alli cerca otro Bacin pequeño, en que lance las mondaduras, è huessos que apartare, è sobras de lo cortado, porque non lo torne à los Platos, dó está la vianda. Suelenlo algunos esto lanzar en la Nao, ò Bacin dó el Rey lanza los huessos, pero mejor es en otro, por quel Rey non vea ante sy, è tan cerca la vianda apedazada, è lédan con muchedunbre de huessos, de que tomasse asco, fasta que ponga alli lo que dexa de su boca; pero

ro puede alli poner algunas migajas, ò pedazos de pan, que en la mesa quedan, tomandolo con el cuchillo quarto, que es mejor para esto antes que ponga la vianda antel Rey. De cada cosa, que cortare, faga salua, comiendo un poco della, è ponga la vianda cortada con la punta del cuchillo en el Plato, dó el Rey come, en el qual porná sal linpiamente con el cuchillo, allanandola con la punta dél, si la vianda lo requiere de comer sal, fecha della la salua, tomando de aquella con un poco de pan, è comiendo; è sy la vianda, que ha de poner non caue en el cuchillo, mudela con una Broca, ò cuchillo en otro Platel, è de alli lo ponga; guarde non cargue mucha vianda en el Platel, por quitar fastío, atendiendo, que sea menester de añader, ò mas poner, porquel Rey coma de su uagar con buen gesto,

è linpiamente, ſin aquexamiento: deuele allegar el pan con la Broca de dos puntas, poniendolo antel, ſi fuere reziente, è ſy duro reuanandolo con el Gañiuete, è ponerlo anſi en un Platel, è allegarlo de guiſa que lo pueda tomar à ſu talante. E porque la vianda ſe pueda mas caliente, en el Platel dó cortare deue tener amanado un pan llano de amas partes, è alto de una mano, duro, è bregado, que non tenga ojos, nin oquedades, el qual deue ſer traydo por la Panadera con el otro pan à la meſa: aquel pan deue tajar al traués con el Gañiuete delgadas tan grandes como el pan tajadas, de manera que ſe non doblen por ſy, è ſobre aquellas pueſtas en el Platel, deue cortar à mayor linpieza, è guarda de ſe tan ayna enfriarlo en aquella pieza, cortarlo, ponerlo antel Rey, mudandolo al Platel

dó come, è con la broca lo tome, è llegue; eſo meſmo la vianda, eſcudilla, ò ſalſamento, è lanzar eſpecias molidas, dó cunpliere Azucar, Vinagre, ò Miel, ſegunt los manjares lo requieren, è zumos de Granada, è de Naranja, è de Limon. E tales coſas fechas ſaluas dellas. Eſto fagan tan preſtamente, que non ſean meneſter al Rey demandarlo, ò eſperarlo, non le aya de ſer por otro recordado. E quando el Rey toma del vino, quitele el Platel, dó come delante, porque non cayga vino, ò agua en él, tengalo apartado ante sí, leuantado en alto, dando logar al que ſirve la Copa, cunpla ſu oficio. E aquello fecho, lo torne à poner delante él. Si eſtudiere aun la vianda buena, è caliente, ſi non dele de otra. E cada manjar que mudare, le mude Platel, porque en linpio ſea pueſto, è ſe

non

non vueluan los ſabores en confuſion de las viandas, ò mueſtre mengua de Vaxilla, ò poquedat en lo non mudar al juicio de los circunſtantes. E al mudar de los platos, linpie con un paño los Manteles antel Rey, ſi en ellos de la vianda, ò del pan alguna coſa ouiere caido, è coyſgalo con el cuchillo ancho, è pongalo en la Nao, ò Bacin en que el Rey lanza los hueſos, è quando non cortare, mire al Rey en el roſtro ſy en él touiere alguna coſa de la vianda, ò en los pechos, è faga ſeñal ſecreto, que lo entienda, para que lo quite, de manera que toda apoſtura, è linpieza en él pareſca. Guardeſe en el cortar, que non eſté reſollando en la meſa, ò los brazos echados, ſinon las manos tanſolamente con buen continente, è apueſto, conponiendo è apreſentando aquellos eſtrumentos, que eſpera, ò ſa-

ſabe, que ſeran meneſter con ellos de ſeruir. E ſi por andar el Rey à Monte, ò Caza comiere priuadamente, non ſe pudieſen facer todas eſtas coſas tan conplidamente, como es moſtrado, faga de aquellas las que el tiempo, manera, è caſo padeſcieren, poniendo las mas neſceſarias, è que linpieza guardan, conſervadas ſean. Non cure el Cortador la Cabeza à otra parte uolber, ſiruiendo, ſy non ſeyendo llamado por neſceſario caſo, nin mirar à otra parte, intento en lo que ha de facer todo en ello, è à ello dado, è ocupado. E anſi el ſeruicio acauado torne los cuchillos, è eſtrumentos al Bacin linpiados, en que vinieron, è cubralos con el paño labrado, que tendió ſobre que eſtaban en la Meſa, è delo al Repoſtero, que los traxo, el qual alli eſté preſto, è torneſe con él al logar

dó

dó está la Vaxilla, è alli los faga lauar, è mejor linpiar, è tornelos en sus vaseras, è ponga en el Arca dicha, è lieuela consigo antel el Ome, que la traxo de su posada, ò al que su logar touiere, è le fuere por el Cortador dado cargo de conplir, è un Mozo lieue la espuerta, en que uan los paños inmundos, que sobraron de servir, è fueron en ella puestos por quel tenga cuidado de los facer linpiar, è tener ciertos para lo que son. E maguer desta Espuerta non se fizo mencion de suso de la traer con la Arqueta, entender se deue, pues à la repusion de los paños es designada, onde por aquel Mozo que la tornare, sea trayda, quando el Arqueta uiniere. Tenga estas cosas en su posada en logar guardado, è seguro quanto pudiere en guisa que otra persona non llegue à ello, sy non él, ò por su mandado, è con-

consentimiento, è sy alguno de los cuchillos, ò estrumentos se aportellare, quebrare, ò torciere, luego lo faga adouar, è reparar, à persona fiel. E sería muy bien que para esto andudiesen Maestros de cuchillos siguiendo la Corte, è Plateros propios, naturales del Reyno, è conoscidos, que à esto reparar fuesen señalados todos. Otras dexadas cosas, è lauores, há para puestas à los quales por el Rey tal mantenimiento asignado fuese, que solo en esto ocupados, otras dexando ganancias, non fuesen perdidosos.

CAPITULO SESTO.

DE LAS COSAS, QUE SE acoſtunbran cortar, ſegunt las viandas de que vſan comer en eſtas partes.

Viandas diuerſas vſaron en Eſpaña, ſegunt la diuerſidat de las Gentes, que la enſeñorearon los vſos dellas ſiguiendo la coſtunbre de las tierras donde vinieron, anſi como los Almorauides, los Alanos, los Sueuos, los Alarigos, Godos, Eſtragodos, Griegos, è Romanos, è Marinos, pues dexando contar las viandas de que vſaron, è variedades dellas, diferencias, è apartamiento, que ouieron con las agora vſadas à las deſte tiempo, que ſon en vſo, è ſe eſpera, ſegunt la diſputacion, que las Gentes aqui morantes ſe darán à

à ellas, è auerán en ſu mantenimiento; convertiré mi decir en quien la de cortar Arte exercer ſe pueda. De las Aves, Pauones, Fayſanes, Francolines, è destos ay en Aragon aſaz, Grullas, Anſarones, Abutardas, Anades, Siſones, Perdices, Pardillas, Palomas torcazas, Tortolas, Codornices, Fojas, Gauinas, Tordos, Zorzales, Cercetas, Golondrinas, Gallos, Capones, Pollos, Gallinas, Pollas, Alcarauanes, Lauancos, Anderomias, Garzas, Gorriones, Copadas, è las ſemejables à eſtas en ſus ſauores, è conpliſion. De las Animalias de quatro pies: Bueyes, Bacas, Bufanos, estas ay en Granada, Cieruos, è Gamos, Enodios, Corzos, Alguacelas, tanbien las ay en Granada, Liebres, Conejos, Cabras monteſes, Hardas, Puercos, Lechones, Cabritos, Carneros, Obejas, Cabrones, Meſlones, deſtos ay en Ma-

 llor-

llorca, Camellos, Nutras, Erizos, Tafugos, Cabras, è los desta manera ellos, ò en conplision semejable. De los Pescados: Ballenas, Pes-Mular, Solrrayo, Aguja, Paladar, Mero, Congrio Morena, Pescada, Rodauallo, Percebemosello, Lenguado, Acedias, Salmones, Sollos, Panpanos, Anguillas, Asnos, Ralla, Xiuia, Pulpo, Atunes, Delfines, Sábalos, Besugos, Pajeles, Barbos, Truchas, Bogas, Sardinas, Lanpreas, Pececillos, Torquellas, Lagostas, Lagostinos, Salmones, Cangrejos, Sabogas, Lanpugas, Lobos, Milano, Muzola, Gatos, è los que les paresce, cercanamente allen. Los Mariscos: ansi como Ostias, Almejas, Tellinas, Camarones, è sus iguales. De las reptilias: Caracoles, è Galapagos, è tales. De las frutas, que se cortan, è mondan, è parten: Melones, Cidras, Pepinos, Alfi-

ficoces, Granadas, Figos, Vbas, Acinbugas, Naranjas, Limones, Peras, Manzanas, Peros, Menbrillos, Durafnos, Prifcos, Nueces, Caftañas, Avellanas, Bellotas, Piñones, Alfoftigos, è las defte linaje. De las Yervas: Cardos, Arracifos, Alcaucis, Lechares, Gordolobos, Tobas, Zanahorias, Lechugas, Nabos, Cebollas, Ajos, Efcalinas, Maluas, Fortigas, Borrajas, Acedias, Berdolagas, Alcaparras, Berzas, Bledos, Perexil, Gallo, Crefta, Apio, Finojo, Matalahua, Alcarauea, Moftaza, Cominos, Oruga, è las de fu condicion. A fueras deftas cofas dichas, que fe comen por vianda, è mantenimiento, è placer de fus fauores, fe comen otras por Melecina, afi como la carne del Ome, para las quebraduras de los huefos; è la carne del Perro por calzar los dientes; la carne del Tafugo viejo
por

por quitar el eſpanto, è temor del corazon; la carne del Milano para quitar la Sarna; la carne de la Habubilla, para aguzar el entendimiento; la carne del Cauallo, para facer Ome esforzado; la carne de Leon para ſer temido; la carne de la Encebra, para quitar pereza. De las reptilias las Ranas, para refreſcar el figado; las Culebras, para la Morfea; los Guſanos del vino, para aguzar el eſtomago; las Cigarras contra la ſed; los Grillos contra la eſtrangurria, è otros aſaz deſta manera por ayuda, è reparacion de natura, è aun algunas Gentes comen deſto por ſabor en ſanidat, aſi como los Turcos el Cavallo; los Citas el Ome; los Franceſes, los Italianos las Culebras; los Andaluces labradores las Cigarras; en Campos los Guſanos de vino; en Viſcaya las Lagoſtas; en Cataluña los Labradores los Oſſos,
ſe-

ſegun t que las tierras lo adebdan en la viuienda de la gente. E porque esto non es en quotidiano vſo, paresce estraño; pero cunple à quien dello tractare, ſy el caſo viniere por neſceſsidat, ò ſalud, como ſe averían de cortar en manera, que ſea este tractado conplido, è à los caſos posibles proueydo, è mas principalmente de las acostumbradas, mejores, è comunes es de curar, è mencion facer. E todas estas ya dichas ſon ſinples, à fuera de las quales ſon otras compuestas, en que ſon menester eſpeciales tajos, anſi como Enpanadas, Paſteles, Queſadas, Albondigas, Rellenas, el vientre del Puerco adouado, la Cabeza del Puerco, Tripas Rellenas, Morcilla, Longanizas, Sopas doradas, Tortas, Foxaldres, Panes de Figos, è otras muchas, que ſe cuentan en el Arte del cocinar. Demas deſto: Turrones, Nue-

ga-

gados, Obleas, Letuarios, è tales cosas, que la curiosidat de los Principes, è engenio de los Epicurios falló, è introdujo en vso de las gentes; è maguer todas las viandas aqui puestas non sean por las mas vsadas, conoscidas, demandadas, è mejores, ya esprecidas, entenderse pueden: aun de aquellas dexé de nonbrar las Turmas, Fongos, è Setas, è las de aquellas especias, porque son mal sanas; con todo eso porque algunas veces, se atreuen à lo comer, dello fablaré en los tajos, è las viandas de que aqui adelante fueren falladas por similitud, è participacion, sy quiere conbenencia destas, que puse tomarán dotrina, è dando fin al recitar dellas, pasaré à sus tajos, è maneras de cortar, segunt prometí en los titulos diria; onde se conosceran los tajos de una manera, à quales viandas de partidas se re-

refieren, ò que diuerſidat de aquellos en vna vianda ſe requiere, ſegunt la diſtincion de ſus partes.

CAPITULO SEPTIMO.

DÒ FABLA DEL TAJO DE LAS Aves comeſtibles.

SEgunt la vianda, è uariacion de vianda fue razonable el tajo fueſe della ordenado, è departidos fallados tajos à vtilidat, placibilidat, è ſauor de los Comedores, linpieza, è induſtria à ellos, è à los Mirantes demoſtrados; por ende de aquellos aqui departiendo, ſegunt la orden propueſta en el precedente Capitulo de la recitacion de las viandas, que las departí en Aves, Quadrapeudas, Peſcados, Reptilias, Yeruas, Frutas, è los compueſtos, comenzaré de

las Aves, è primero en este Capitulo, siguiendo en los otros las fincables maneras nonbradas. Pues exordiando del Pauon, el qual asado comunmente comerlo es costunbre, è algunas veces por fiestas en conbites con su cola, sin gelaquitar conseruandola, è guardandola de socarrar en paños mojados enbuelta; eso mesmo facen del cuello, è mejor desto sacada la cola, è cortando el cuello, è quando es asado, pegangelo con estacas de palo, que non den mal sauor à la carne del, è la cola puesta en rueda, con mantellina al cuello de paño de Oro, ò de Tercenel, en que las Armas del Rey son pintadas, è su cuerpo del Pauon aborrazado con lañas anchas, como la mano, de tocino entreuerado, que le cubran à todo con filos de seda, de grana, que da buen sauor, è sano è à mengua dello con otro filo qual-

qualquiera. E ſy deſta manera viniere, ò fuere traydo aſy corte: quitados el Cuello, è la Cola, al tajar ſe proceda, è ſy las non traen, por eſa meſma manera ſe comience, quitando la enboltura del enborrazamiento cortados los filos. E maguer pocos comen dello poneſele, porque la gordura lo cale, è ſea guardado quel zumo ſuyo de fuera non corra, cá ſi lo ficieſe, quedaria muy ſeco, è de menos ſauor, eſto apartado queda el Pauon linpio, è ante de todo, quitele los pies el Cortador con el quarto cuchillo ya dicho, è quitarle los aloncillos, è lanzallos con los pies en el Bacin, dó dixe, que ponga los hueſos, è luego cortarle el un alon, è partirlo, que ſe diuida los hueſos de la una parte con aquel meſmo cuchillo, è facer tajos en la carne dél poco apartados, que lleguen algunos, en guiſa quel comer

del non cunpla mucho tirar, è tal ponerlo en un Platel pequeño, è de aquel mudarlo al Platel, dó el Rey comiere. E mientra de aquel come, tajar la pierna de la mesma parte, apartandola entera del Pauon, è partirla en dos partes por la juntura, è quitar el cuero entero de la pala, poniendolo aparte, è teniendo la pala con la Broca tridente cortar con el cuchillo segundo tajadas gruesas de aquella carne, como bocados, fasta que en el hueso poca quede carne. Encima desto cortar el cuero, guardando en partes menudas, è boluello con aquellas tajadas, porque lo face mejor comer en vno con la carne, è ponerlo todo ansi en el Platel de comer, despues desto en lo baxo de la pierna fecho un tajo al traues, sacar tajadas delgadas, è anchas con el cuchillo primero, fasta que aya baxado aquella car-

carne, è ponerlo en el Platel, atendiendo vn poco de aquello aya comido, è desque lo ouiere cerca acauado, ò paresca, que mas non quiere de aquello, echados los huesos en el Bacin dicho, que non conuiene ser roydos en el Real comer; dende al tajo de los pechos proceda en aquella parte donde la pierna cortó, faciendo un tajo sobre ellos luengo, que pase cerca del onbro corriendo el cuchillo, è sobre aquel tajadas al traves, las mas anchas, è luenguas, que pudiere delgadas conueniblemente, que determine en el tajo dicho con el Cuchillo primero dicho, poniendo cada una con el mesmo en el Platel de comer, gastando ansi los pechos fasta cerca del cavallo; despues voluello al traues, tomando con la mano ysquierda el brazuelo alzandolo, eso, è la su rayz vn tajo facer al traues,

que le abre, è levanta, è firiendo en él faga tajadas delgadas, è pongalas con aquel cuchillo, segunt las primeras fasta que aquella sea gastada de aquel logar carne. Dende sobre el anca otro tajo faga, asy en él delgadas tajadas, poniendolas, è gastandola, è sy non es en el tajo del brazuelo, è de la pierna, que se non puede escusar el tener de la mano, en los otros con la broca tridente tenido sea. Algunos dan aquel brazuelo entero, desque el tajo solo es conplido, pero mejor paresce non dallo por el roer que en él se face en grant pedazo, è asy los tajos de la vna son conplidos parte, è tales mesmos de la otra; è dende sobre el llano del obispillo en aquella gordura vn tajo se faga de tajadas delgadas, fasta descobrir el hueso, è luego el obispillo sea tronzado, è quitada su pinta, è fendidas las

las berrugas lo ponga, ſyguiente à ello el cuero del eſpinazo falſta la meytad del cuello, que ſe menuſe, è pongades ende ſacar la pechuga, è aquella en dos partir partes con la punta del ſegundo cuchillo, firiendo con la mano encima del cazo, è deſta miſma guiſa, è con el meſmo ſe facen aquellas dos auerturas, que dixe del obiſpillo, è bien puede ſacar el cauallo, è partir en dos partes, è las ancas, è eſpinazo fincables piezas facer; pero ante Rey eſcuſarſe deue, ſy non quando eſpecialmente lo mandare, auastan los tajos antes dello, en que ſe miniſtran aſaz vianda, è que ſe pueda mas linpiamente comer ſyn roer hueſos, nin tener en la mano pedazo grande, en que muchas veces torne à morder, pero ſy lo demandare, el partir, è cortar de aquellas partes con el tercero cuchillo ſea conplido, è aſy acauará del Pauon

uon ſus tajos linpiamente, è artizada con los auantajes, que ſe à ello mereſcen, ſegunt las partes del, è ante las perſonas que ſe ha de cortar diferenciado, faciendo ſus tajos delgados, porque es Ave grande, è ſe pueda mejor mascar: facenſe anchas, porque las fallen en las bocas, è puede el guſto del ſauor ſuyo mayor auer ſentimiento, è deleyte. E porque ſea mas apriſa cortado, antes que ſe enfrie; è tajeſe ſola la carne por la linpieza, è apoſtura, è para otros non de tanta guiſa lo remaniente, partiendo aquellos hueſos de los quales buenamente la poca carne en ello quedada apartar non ſe podria, è deſta miſma guiſa las Aves grandes, è grueſas ſe deuen cortar como Grulla, è Anſaron, Anade, Fayſan, Francolin, Cercetas, Gallo, Capon, Garza, Abocaſta, Anderromias, è tales de ſu condi-

dicion, ſaluo que en el Capon, è Gallo, è Cerceta non ſe quebranta el cauallo, nin las ancas en dos partes, è en las Anſares, è Anſarones, è Grullas, è Garza, è Abocaſta, que non vienen con los pies. Las Gallinas ſe cortan deſa meſma manera, ſaluo que non facen el tajo ſó el brazuelo, nin los de ſobre las ancas, è obiſpillo, nin aquel de la pierna, ſy non partirla en dos partes, pero facen en ella algunos tajos à logares, è non parten ſu cauallo, è ancas por ſer pequeños en reſpecto de las otras mayores aves, è anſi enteros miniſtrarſe pueden, ſaluo que en las ancas facen algunos tajos facia la pala, porque alli, dó es mas carne, con menos trauajo ſea apartada, pero ſu eſpinazo parten en dos partes, ſacandole el obiſpillo en el cuero al luengo, quanto mas pudiere: eſo meſmo, ſus hueuos ſi los

touiere puestos en la broca, è mondados del cuero delgado, ponerlos enteros, è la houera tanbien; pero non se deue mucho curar ante Rey de dar los Liuianos, que en ella quedan pegados al espinazo à parte, nin de los Gallos los compañones, è tales menudencias, que muestran golosina, è dan poca sustancia, è sy non lo demandaren. Esto se entiende asy en las asadas, como en las cochas; cá sy fueren adouadas, ò en mirrast. ò en cazuela, ò en dobladura, ò en pan, ò en pipotea, ò en Manjar blanco, è tales menjares, en que vienen partidas por mienbros, non son menester aquellos tajos, sy non ponerlo con la broca, ò menuzarlo mas, sy fuere por quartos; pero en capirotada aunque vienen partidas es bien de les quitar los huesos ante Rey, cortando, è poniendo la carne sola, porque non ayan

ayan de tirar con las manos untadas, è puedese apartar con él ayudandose con la broca. Las Perdices por otra se cortan manera: quando son asadas, enteras traydas, quiteles los pies, è alones, è pongan en el Platel de comer porque son pequeñas piezas non desconpone el roer dellas, è son sabrosas, è jnatiuas del apetito; desto se apartan los aloncillos, sy non há quien los pide, esto se face con el cuchillo quarto, è luego abrirle la pierna con el cuchillo segundo, sin la cortar del todo, è lanzarle sal en la cortadura, tornela abrir, como primero estaua; dende abrir el ala sobre el onbro comenzado, teniendo la mano del brazuelo tirando, è ayudandose con el cuchillo, è teniendo firme, fasta que se aparte el brazuelo con el ala, que es dicha aquella parte del pecho media bien ayuso, quedan-

do poco por arrincar, è lance en aquella abertura ſal, como dixe en la pierna, è tornela à cobrir, è aprietela, è luego la buelua quedamente, que ſe non deſuien las alas, è pierna, que abrió, è tal meſmo faga de la otra parte; deſpues ábra la eſpoleta de los pechos, ſin del todo cortar, ſal poniendo en ella; luego darla dos tajos, uno de cada parte del obiſpillo, que le entre faſta el cauo de las ancas, quedando en medio el lomo con el obiſpillo, è darle vn golpe en el eſpinazo con el cazo cortante deſte cuchillo, que la frañe por medio, ſin cortar, è dexarla eſtar anſi vn poco faſta que la ſal funda, è penetre la carne, que della tome ſauor, luego láncele zumo de Limon, que le mas conbiene de las agruras, tenprado con agua roſada, por moderar ſu agudez, quando fuere Verano, ò Eſtío, è

ſy

ſy fuere Otonio, ò tienpo frio, mas le conuiene zumo de Naranja con un poco de caldo de Gallinas, que lo tenpra, è amengua desto poneſe zumo de Granadas agras dulces, ò agua ſola, porque eſtas coſas ſolas la enternecen, è aſavoran, è ſy dello ſe pagare ante quien corta, ponga de yuſo rebanadas de pan delgadas, que en eſto mojadas ſon apacibles de comer con la Perdiz. En tiempo mucho frio, è echele Sal, è Pimienta en las cortaduras, è vino blanco en logar dellos zumos. Algunos aſy cortada, entera la ponen ante el que la ha de comer, pero mas gentil, è linpio ſeruicio es ponerle en piezas, las piernas por ſy, è las alas, è la eſpolcta, è el cauallo, è lo de medio ayuſo con las ancas, è obiſpillo, dexando lo ál en el Bacin de los hueſos. Eſto conuiene mas ante Rey, è noble gente, que linpia, è

è delicadamente comen. E ſy fueren las Perdices aborazadas como Pauon, ò enlardadas con pedazos fincados, è puestos en ellas, quitengelo ante de todo. E à las Perdices que ſe dan en agua ſal, ò en adouo del vinagre con ſu pluma, eſte meſmo faga tajo, ſaluo que non ſon meneſter poner ſal nin zumos, è los mienbros, que ſe apartan, luego poniendolos enteros; è ſy fuere encapirotada, ò en dobladura non há meneſter cortar, ſy non poner ſus piezas con la Broca de dos puntas, è tal mesmo con perdigada, porque viene en piezas departidas, è eſtas ſe cortan mas en anreſas, que las aves ante ellas pueſtas por ſer pequeñas, è tiernas, è zumoſas, è tomarien del ſauor del cuchillo ferrugiena, ſy menudo las cortaſen, è por eſo ponen en ellas el cuchillo lo menos que puedan, que quando las po-

ponen anſi como en la cabeza del Turco, è en las figuras, è maldades, è tales viandas conpueſtas, porque uan picadas, non es meneſter de partir ſu cortar. Las Palomas ſe tajan como la Perdiz, quando las dan cochas, ſy non que non ponen ſal en los tajos, è ſy fueren aſadas, è las comen uatidas con pimienta, è vinagre, pártalas en quatro partes, ſy fueren pequeñas, è ſy grandes partillas por mienbros, è toman mejor la batidura, è ſe comen mas linpiamente. Eſa regla ſe tiene en cochas, que en aſadas las mayores por piezas, è ſy en otros adouos las truxeren, en que vienen partidas, è menudas, aſy como encapirotada, è con lutiviua, è adouadas, è albondigas dellas, non há meneſter cortar, ſy non poner ſus mienbros con la broca, ò el adouo dellas. Eſo meſmo ſe face de Torcazas, è Pardillas,

llas, Alcarauanes, è Syſones, è los deſta condicion. Las Forgas, è Gauinas ſe cortan menudas, è los Lauancos faciendo tajo en los pechos, porque ſon duras carnes, è lo ál non es de poner por ſu ſequedad, è dureza, por eſo pocas veces de tales ante grandes Señores ſe traen. Los Tordos, è Zorzales, è otras aves en quatro ſe parten todavia partes con el cuchillo quarto, aſy ſon miniſtradas por la pequeñez de ſus cuerpos, è ternez de ſus carnes, como porque non ſe enfrien: è por la regla de los tajos aqui pueſtos, è las aves nonbradas por las razones à ello atribuydas de toda ave el tajo que le conuiene, ſegunt buena razon, è arte puede ſer conoſcida; onde por breuidad la dottrina aqui pueſta en el preſente baſte.

CAPITULO OCTAVO.

DEL TAJO DE LAS ANIMALIAS *de quatro pies, que se acostunbran comer.*

JUSTA ſiguiendo regla, pues los tajos de las Aves en el precedente moſtré Capitulo, en el preſente de los Animales de quatro pies ſus tajos moſtraré, ſegunt la nominacion en el ſeſto propueſta Capitulo, comenzando en los Bueyes, que ſon de mayor cuerpo, en dó los tajos de muchos animales deſta manera ſon demoſtrados, porque en ſus cuerpos ſon diuerſas partes, è de aquellas la pierna, è el lomo, è pechos ſon lo mejor, è deſpues coſtillas, è eſpaldas, lo ál non ſe da à gente, que eſcogida coman vianda, è aun dellas coſtillas pocos quieren, è de qualquier

 pie-

pieza destas la carne se corta, mas de los pechos, è costillas algunos se dan huesos pequeños, è ternillas: è su arte, è todo es facer, que la carne se trauiese todavia en sus muslos, è conchas tajandola con el cuchillo primero menudo, que paresca rallado, tirando el cuchillo, è boluiendo la mano, è maguer esta sea regla general en estas dichas partes, è mienbros, cada uno especial requiere platica. El Lomo es la mejor de las piezas, en el qual la parte de fuera, que está sobre las costillas, que se dice Lomo foraño, se corta poniendo las costillas abaxo, teniendo la pieza con la Broca tridente, tirando primero algunas gorduras, è cueros, que cuelgan, è aun de la carne lo de encima, porque es mas linpio lo que dentro queda; esto faga con el cuchillo quarto, è despues con el primero fecho

vn

vn tajo ál traues con él corte menudo, ſegunt es dicho, è lo cortado cayga en el Platel pequeño, que eſté de yuſo de la pieza, pueſto en el mayor de cortar, è de aquel pequeño lo mude al de comer con el dicho cuchillo, è ſea eſa ora ya trayda vna Eſcudilla de plata con del caldo, en que ſe el Buey cocio, caliente, è con una Cuchar ponga dello ſobre lo cortado, que puſo en el platel tanto, que ſe moje en ello bien, cá eſto face mas tierna, è ſana, ò menos nocible la bacuna carne, è aſy continuando, è añadiendo, quando ſe enfriare, quanto pluguiere de aquella comer parte; deſpues boluer la pieza don de eſtá la otra parte, que ſe dice Lomo entraño, è apartarlo todo del hueſo con el cuchillo quarto, è quitando dende las coſtillas, è hueſos, mudando el platel de los hueſos, aquella carne ſola

cortar, que es lo mas tierno, è ſabroſo, fecho à conchas, como carne de muslos, è teniendola al traues la dicha primera Broca córtelo traueſando, aunque non ſea tan menudo con el cuchillo primero dicho, poniendolo, è abreuando con el caldo, ſegunt en el foraño dixe, è maguer ante otros las coſtillas departidas, è los hueſos de los nudos con el cuchillo quarto, que ſe den, è pongan non conbiene ante Rey: viſta la carne foraña, è entraña cortada miniſtraſe, è aun dende un tajo de cada uno uaſta, por ſer carne peſada, è de malenconia conpliſion, que uaſta por deſeo, è mutacion de vianda, è abundancia de manjares, è non que deſto ſolo ſe farte, porque ay en ello mucha vianda; pero ſi mandaſe, que mas de aquellas dos poſadas ſe cortaſen, ò de la una parte ſola le fueſe mas placible, ſu mandado cun-

cunpla, esto se entiende asy en cocho, como en asado, ò en adouo. La segunda pieza despues del Lomo, è mejor de las otras es el Pecho, porque ay en él mucha gordura tiesta, è algunos huesos tiernos, è la carne sabrosa, el qual en esta se corta guisa: poner el pecho en el Platel mayor de cortar llano, en manera que estén las costillas à la mano isquierda, è lo entraño de los pechos facia el platel, è tenerlo con la broca tridente puesto vn platel pequeño de yuso faza sy, con el cuchillo segundo corte de la gordura, tirandolo faza sy, en la junta dó estudiere mas lleno, faciendo tajadas non mucho delgadas, fasta que paresca el cauo de la ternilla, è mudar aquello cortado al platel de comer, è asy continuar fasta la gordura de aquella parte ser gastada; despues buelualo, que las costillas esten à la ma-

mano derecha, asy boca ayuso como primero, è faga un tajo sobre ellas cortando la carne, que ende està con aquel cuchillo, tirandolo, è soslayando la cortadura à la parte derecha en tajadas mas delgadas, que del primero tajo, fasta gastar aquella carne, è parescer el depuramiento de las costillas: dende sacar à luengo lo tierno de los pechos, è partillo en partes conuenibles con la punta deste cuchillo, firiendo con la mano sobre el cazo; dende con el tercero cuchillo de partir las costillas, è los huesos, que quedan, è poner poco ante Rey. Bastan los tajos, que dixe de la gordura, è de la carne en que se puede dar asaz vianda, mayormente seyendo los pechos de Baca, ò de Buey, que tiene poco tierno, è grandes huesos, non tratables. E sy alguno dixese, que la regla general,

ral, que pusé en el bacuno tajo, que deuiese ser menudo, como rallado, non la seguí en esta especial de los pechos, sepa, que aquello se entiende en carne pura, è carnes duras, è asy el pechugal tajo há conplimiento. La tercera pieza es la Pierna, la qual por ser grande non se dá entera, sy non por fiesta, è manificencia, è pueden salir de vna pierna quatro piezas conuenibles, cuyo tajo es buscado, è trauiesso de la carne cortar menudo con el primer cuchillo, segunt en la regla general dixe, en qualquier manera que se dé adouada, assada, è cocha, poniendola linpiamente en el platel de cortar, guardando, que fecha la posada de cada tajo non queden cortaduras colgadas de la pieza, que non paresce bien alli enfriandose, mudando color, è géneran fastío; è non se olvide que esta pieza segunt las otras con

con la Broca dicha tenida sea, è sy entera se diera, desta mesma guisa se corte, buscando el trauiesso puesta la carne, è desechando el huesso, que por ser grande non es conuenible para roer; pero sy la caña quisiere, saquese apartado de la mesa, è despues traerla alli en Escudilla de plata con caldo, porque se tenga caliente; è mas de aquestos non hay en la pierna tajos. Las Costillas son la quarta pieza, è porque tienen toda la carne de fuera con alguna gordura, alli sea el tajo fecho al traués sobre la foraña carne, tiniendo las costillas faza sy corte menudo con el segundo cuchillo gruesso, è magro en uno, fasta aquella gastar carne, è despues partir las costillas cada una por sy con lo que en ellas queda, è asy ponellas; pero ante Rey sy las non demanda, asaz cunple tajar la carne, porque non aya que tener

con

con dos manos con feo gesto las grandes costillas. Algunos comen la Lengua, è Tripas, è Figado, è Liuianos, è non son en sauor, nin sanidad tales, que se deuan dar entre gente de bien, è delicada, è por ende sus tajos non curo de fazer mencion, nin de las otras partes fincables, que son menos conuenibles. En estos del Buey tajos se entiende de la Baca, del Busano, del Toro, del Benado, del Corzo, de la Dama, è de las otras tales carnes grandes, è duras. El Cavallo en la Turquia, è Tartaria, donde lo comen por vianda preciada, assanlo entero, è las pospiernas con la cola, è cuero fasta medio espinazo, hán por mejor, è de aquello tajan tajadas anchas, è delgadas en los conuites ante los de mayor guisa, è lo ál à la gente menuda dexan. Esto fazen porque es mas muelle carne, que la bacuna, è sy

por esforzar menester fuere , como es dicho , de aquella se corte guisa ; è para esto por non comer dèla à los que della hàn asco : nin dan el hueso en esta , nin su corazon poluorizado : è tal mesma es la carne de la Encebra , è del Oso , è asy los cortan , saluo que las manos osunas peladas , è cochas son como ternilla mejores , que lo àl ; su carne mejor salada, que fresca. Los Puercos Montesinos tienen mas tajos , è mas cosas dellos se comen , é vsan bien estas partes , è lo mejor dél es el cuero del escudo que está sobre el espalda de amas partes , sacado à raiz de la carne , pelado , è fecho turdigas , è sancochado se guarda , è cocho se come , è aun despues asado , quien lo quiere cuyo tajo es con el cuchillo quarto pedazos quadrados , asy ponerlo en piezas : el lomo , pierna , costillas , é pecho se cortan como de Baca ; sus pies , è cabe-

cabeza comen cochos, è pelados, è cortanse como los de la Ternera, de la qual adelante fablaré, è aun destos comen los lomillos, è riñones, è tajanse menudo comunalmente; las otras partes suyas non son de comer conuenibles. Los Puercos caseros, de los quales non se desecha alguna parte, sy non el corazon, è el celebro, tienen diuersos tajos, è danse en diuersas maneras, è facen dellos muchas piezas, è primero la Cabeza pelada, è socarrada toman della la meatad de encima, dejuntandola por meytad de la boca del cauo de las barillas, è cortan adelante todo el pescuezo de manera, que con esta pieza vaya la lengua, è queden con el cuerpo las varillas solamente de yuso para lo colgar, quando lo fazen tocinos: de aquello de encima apartan la lengua sacada de rayz, è traenla entera, salada,

ò fresca, è cocha, è despues asada, ò en adouo, cuyo tajo es al traués tajadas delgadas, è anchas, è comenzando de la punta con el cuchillo quarto, è asy ponella, lo aparten en dos partes al luengo, porque salga dende el celebro, è saladas, ò frescas danlas cochas, cuyo tajo es que corte la oreja à rayz del casco con el cuchillo quarto, è faga con él della tajadas al traués tales, que en vn bocado comerse puedan: despues con el cuchillo quarto sacar el ojo, descarnandolo en rededor, è entero, è apartar dél lo prieto, dó está la vista, è lo ál corte con el mesmo, asy como la oreja: algunos non le cortan, por ser pequeño, è lo comunal es partillo en dos partes. Dende corte el rostro tajadas anchas comunal delgadas, fasta lo tierno con el cuchillo quarto, è sy alguna parte de ternillas ouiere quedado en las nari-

rizes, cortelo en pedazos conuenibles, è despues del cuero, è carne, que està en el carrillo corte apartado del hueso. De esa mesma guisa las otras piezas son partidas, segunt el aparejo dellas, cá sy el cuerpo del Puerco salan en dos tocinos enteros, solamente aparten del el espinazo à luengo, è las cidieruedas de las costillas, è los lomillos, è sus pies, è su menudo; onde asy salado cortase de qualquier de sus partes en tajadas delgadas bien anchas, è sy fuere frescal, mas gruesas, è sy se dá con vianda, tajanle mas menudo. A los que se pagan dello, dase el cuero à par cortado en turdigas menudas, sy à parte non le cortan, mas sabroso es junto con la carne: de lo entreuerado fazen enpanadillas tajadas delgadas, è anchas, puestas entreueradas delgadas de pan, porque non sea fascioso à solas comerlo. Toda-

davìa en el tajar de la pieza del tocino el cuero esté fazial Cortador, sus cidieruedas fazese vn tajo en la parte de fuera de tajadas anchas fasta gastar aquella poca carne, que ende ay, è luego partir las costillas, è ponerlas. Sus Lomillos se corten à tajadas anchas, è algun poco grueso, tirando à yuso. Su Quajar dandolo lleno de huesos menudos con especias, è adouos cocho, fiendese el cuero dél con el cuchillo quarto, è sacado su relleno, que non há menester cortar por ser menudas partes: pero el cuero cortar conuiene en partes menudas, porque es neruioso. Sus Pies fazesen dos, ò tres partes dellos, por ser pequeños, è sus huesos menudos, que se non podrian bien apartar, è mas plazible se come la carne sobre ellos. Su Figado dan, ò picado en morteruelo, ò en otros adouos, è por eso de su tajo fablar non

cunple. Su Bazo, pocos lo comen, è en los mas puercos se falla dañado. Sus Tripas grandes, è menudas danse en Morcillas, è en Longanizas, cuyo tajo es al traués en tajadas redondas. El Espinazo, que se dá en partes, tajase la carne dél, como dixe del otro tocino, è sus huesos de junta, è ponerlos por sy. El Puerco fresco, porque es fuerte de disistir, deuese cortar en sus piezas departidas, segunt como dixe en los animales mayores, è todavia los malos entrellos son mejores que las Puercas, è de las carnes se puede dar. La Cabeza della entera, pelada, è cocha es muy buena fria, ò caliente, segunt mas cunpliere al comedor, è su tajo es como el tajo de la cabeza del Puerco ya dicha, pero della los Paladares son mejores que los del Puerco, è quitado dellos el cuero delgado, que está encima lo ál se corta

ta en tajadas gruesas: las otras partes, è piezas dellos se cortan como la Baca, pero non tan menudo, porque es la carne mas tierna, è los pechos della puedense dar mas ternillas, è sus pies se facen mas partes, que de los del Puerco, por ser mayores, è se cortan en turdigas pequeñas, segunt que dixe del cuero del Quajar del Puerco: su Figado, è Bazo, è Liuianos, maguer se comen por algunos, non es manjar para ante Rey, nin ay grant dificultad en su tajo, por ser carne muelle. La Vbre suya es buena asada, pero porque es gruessa, è mucho tierna, demas non es tan sabrosa, como la de la Baca, è su tajo dellas es uno en tajadas delgadas, è anchas. Su Corazon non se escostunbra comer. La Lengua algunos la apartan de la cabeza, por assalla despues de cocha, è aun asy es mejor, è sy quisieren puedenla dexar en la cabeza que se cuega mejor

con ella. En qualquier destas guisas, su tajo es al traués tajadas anchas, non mucho delgadas, porque es asaz tierna, suelese facer en Reales Conuites, que dan las Terneras asadas enteras, è los bientres llenos de Capones, è otras aves preciadas, asadas, è cochas por manificencia, è cosido encima el logar por donde las pusieron; entonces áurese por la costura, è sacan las aves, si quieren facer pueden piezas della, è cortarla, como dicho es, antes, ò despues de las aves, segunt fuere mas plazible à los comedores, è sy las dan doradas, non se comen, sy non los tajos de la cabeza, de ojo, è de lengua, è de paladares, è lo ál dejanlo por manificencia, è aun porque non es tan bueno de comer por la clara del hueuo, en que se ha de asentar el oro, è porque ha de venir frio. Los Morlones, Corzos, Cabras

Monteſes, Alguacelas, Encebras, è tales ſe cortan como la carne de la Baca, ſy non lo que dan en pan deſtas, que fazen tajadas anchas, è delgadas. E los Carneros ſon la mas comun, è vſada vianda en eſtas partes, è de que menos los Omes ſe enojan continuando, por eſo deſtos conuiene departir mas declaradamente. En muchas partes, è piezas ſe departen los Carneros, ſegunt la coſtunbre deſtas partes, es à ſauer en Pechos, Agujas, Eſpaldas, Piernas, Cuello, Lomo, Yjada, Pies, Cabeza, Tripas, Menudo, porque todo es de comer, è cada una deſtas há ſu tajo eſpecial, è por eſo de cada uno, ſegunt la orden antes pueſta, moſtraré à quién conuiene de los tajos. Los Pechos en tal guiſa cortados ſer deben: tomar la coſtilla en la mano iſquierda, è ſacar la gordura, que eſtá ayuſo à lo luengo, è tajarla por ſy

n partes gruesas con el cuchillo segundo, è dende teniendolo asy, como primero, con aquel mesmo cuchillo fazer vn tajo, è sobre aquel, que sea al largo tajadas delgadas, que vayan à ferir en el magro, è grueso, fasta que descarnado sea, è parecer comiencen las ternillas que están ayuso, è luego con el cuchillo tercero sacar lo tierno de aquellos hosezuelos al luengo, è partirlos en partes, como bocados, è asy ponerlo: despues las costillas departiendolas, faciendo en ellas algunas tajaduras, è darla asy. Las Agujas se tajan quitando primero las agujas pequeñas, que están de yuso, que yá deuen venir quebradas de la Cocina, è quitar dellas el neruio, que vá à luengo por la cabeza dellas, departiendo, è poniendo: luego dentro fazer vn tajo con el primero cuchillo de tajadas delgadas, anchas,
 fas-

fasta ser gastada aquella carne, siguiente esto fazer costillas departidas, è sy fuere cocho, enpuxando la carne dellas ayuso fázia la cabeza con el gañiuete, è abrá conplimiento. La Espalda tomen el brazuelo con un paño de linpiar cuchillos linpio, luego quitarle el cuero tostado, que está alzado de dentro de alli, è va aderredor cerca del muslo pasando ayuso acauandole, el qual sale con vn poco de carne dura, al comer non conuenible, por eso apartarse deue. Esto fecho, el otro cuero delgado de apartar non oluiden, que está de fuera, è cerca del tajo, que primero, que se ha de facer, aquel cuero está tierno, è de comer sabroso, è algunos por sy lo quieren, pero mejor es vuelto con la carne tajada, esto se faze con el cuchillo quarto, è con él mesmo el tajo primero fecho sea cerca del murecillo, sobre

bre el ſegundo hueſo, que allega, è porque en eſto cortando, ſe arriedra la carne encogida fazia la pala el tajo quedando deſigual, è feo, con otro tajo al traués ygualado ſea, deſpues con el cuchillo primero cortar tirando fazia ſy tajadas menudas, è eguales, pequeñas firiendo, el tajo primero fecho aſy, è tajando, algunas colgadas quedan partes, quitarlas fecha la poſada, è aquella en el pequeño platel poniendo, è con ella viene bien el cuero, que dixe, guardaſen menudo, boluello, que le dá grant ſauor, è aſy conuiene faſta que el hueſo pareſca, è mas tajar en aquella non puede parte; deſpues buelvala, ſobre aquel meſmo hueſo otro faga tajo, porque en eſte logar la carne mas dura ſe falla, è aſy aquel tajo cumpla, ſiguiente à eſto ſobre el picador vn tajo facer ſe deue al traués, è ſobre aquel

aquel fazer tajadas delgadas, è anchas, alli es la mas tierna carne de todo ello: con el mesmo cuchillo, aquel acauado, vn tajo se faga sobre la pala de tajadas delgadas, segunt la del picador, aquel fecho pasen al murezillo, cortar un tajo primero al traués, è sobre él tajadas non tan delgadas, porque es carne muscilaginosa. Esto conplido de partir, è quebrantar los huesos: la espalda en quatro, el hueso de medio en dos, el brazuelo apartada el aguja dél, pero ante Rey, è noble gente tanto de tal vianda tajar non se suele, que uenga el quebrar de los huesos, solo con el primero tajo, è los del picador del muslo dejan, con todo eso puselo aqui por conplimiento del artizado tractado, para que en su caso sepa el Cortador los tajos conplidamente, que à esta conuicne parte. La Pierna tajar se debe, mondan-

dandola primero del cuero con el gañiuete pequeño, despues tiniendo el cauo del hueso con la ysquierda mano, dende dó está la gordura cerca de la mano fazer vn tajo à rayz del hueso, sobre aquel otro al traués, quitando vn pedazo, quanto dos dedos en alto, porque lo de yuso es mas tierno, è luego alli tajar menudo, fasta que la mayor parte del hueso se descubra; aquel acauado tajo, otro de la otra parte sea fecho dél tajadas anchas, llanas, è delgadas, è quitar el huesezuelo redondo, que está de aquella parte, que le dicen de la Nouia, è deuenle apartar con los huesos, é non darlo à comer, maguer que es sabroso, porque es lezne de neruios, è peligroso de tragar sin voluntad del comedor, è dende aquel saliere descubrese otro tajo, esto acabado, quiebren el hueso mayor, è el otro que es-

está cerca dél, è si quiere sacar el tuetano estonces cunple de lo facer, pero ante Rey, ò Señor grande non se faze mas del primero tajo, è mucho menos el sacar del tuetano, que paresce mal, è inmundo al batir, è sacar, pero porque algunos Señores lo quieren, mostraré aqui la manera, como se há mas linpiamente fecho: despues que los dos tajos primeros son acabados, lleve aquella pierna de la mesa al logar dó está la Vagilla, è descarne aquel hueso, è apartelo de la pierna de guisa, que quede muy linpio de carne, è de grosura, è sea escalentado en brasa ally trayda para aquella ora, è quando fuere caliente, tanto que la mano mala vez pueda sostener la calor, saquelo, è con el cuchillo tercero firiendo en él de cazo sobre tajador de madera, quiten el nudo dó bayla de guisa, que ábra la ca-

ña, mondandola de las briznas; è uatiendolo sobre el tajador, sacar el tuetano, poniendolo entre dos reuanadas de pan, lanzandole de la sal, è poniendolo entre dos plateles calientes, è asy levarlo, porque non se enfrie, è ministrarlo à la mesa; estas cosas sean fechas muy prestamente, porque non se yele; è de la pierna mas tajos non se fallan. El Cuello pocas ueces ante Señores se trae, porque es duro, è pequeña pieza, pero sy demandado fuere, su tajo desta guisa fecho sea: trauesar, è cortar menudo por la dureza, que en él es. Del Lomo, quitandolo de la yjada primero con el gañiuete, despues cortará tajadas delgadas, è anchas con el cuchillo segundo. La Cola cuezenla bien, è fazen en ella vnos tajos, que se rasan, que éntre bien de toda parte, è luego asala sobre gradilla, porque salga mas lin-

linpia, è aſy la trae à la meſa: éſte cozer, è aſar ſe face en ella por ſu dureza, que ſola cocha, ò aſada mas bien non ſe podria, ſy ambos los aparejos en ella non ſe ficieſſen, tajeſe departiendo ſus nudos por las puntas con el cuchillo quarto, poniendolos aſy enteros, è de la parte grueſa à ſu rayz fazer vn tajo de tajadas anchas, è delgadas con el cuchillo ſegundo, è poner encima deſto, è de los nudos Vinagre fuerte, eſparciendo fojas de Oregano ſeco encima, è aſy miniſtrarla, è queriendo mas curialmente, è linpia eſto facer, è pueden poner las partes deſto con la broca de dos puntas antel ſciſor en el platel, ende aya de los dichos Oregano, è Vinagre; allende deſto ſy comen de las tripas cochas, è rellenas. Sus Riñones aſados, è cochas ſus Turmas. Su Figado eſo meſmo, que ſon ynteriores

partes, en las quales non hay ſynon vn tajo, cortarlas al traués con el gañiuete pequeño, è las tripas mas menudas que lo àl. El Corazon non ſe ſuele comer deſte, nin de otro animal, porque es de mala diſiſtion, è nunca ſe puede bien cocer. De los Pies dan cochos en adouo, ò en gelata, è como quier que ſean, ſu tajo es como dixe, en los de la Ternera; pero quando el Carnero ſe da pelado, non es meneſter quitar el cuero, porque es ſabroſo en la carne en uno cortado; è ſy los Carneros ſe dieren aſados enteros, los bientres llenos de aves menudas, tajanſe, como dixe, de las Terneras enteras: tal meſmo fagan de los dorados, è por los tajos, que ſon dichos del Carnero, ſe entiende los del Cordero, Obejas, Cabrones, è los deſta natura, que por eſſa meſma guiſa fazer ſe deuen. Los Puercos comenſe

dellos frescos, è dellos salados, è dase la Cabeza cocida, pelada, de los frescos entera, cuyo tajo es como dixe de la Cabeza de la Ternera: del Cuerpo dellos fazen piezas como del Carnero, è mas su tajo en todas ellas es menudo trauesando como en la Baca. Sus Pies se dán cochos, è en adouo, tajanse como los del Carnero. Sus Tripas, è mienbros interiores, en Morcillas, è Longanizas. Su Buche lleno de huesos pequeños del mesmo carne adouada en ella, tajase segunt las Tripas del Carnero, è sus rellenos eso mesmo; pero sy fuere Montés la Cachaza dél cocha, è algunos la tuestan vn poco, despues cortase en pedazos como tripas, su carne como de Benado, mas quando fuere salado, su tajo es, que tenga el Cortador cuero faga asy, tajando menudo, segunt la Baca, è quando gordura fuese, buelto con lo

ma-

magro en mas quantía, tajadas delgadas, è muchas sean dello fecho; è sy lo dan con Calabazas, ò vianda espesa todavia su tajo menudo, è à los que place el cuero apartado primero dase cortado como tripas, que es sabroso antes de lo ál. El Cochino pequeño sea todavia asado, è para ser mejor fecho, relleno sea, su tajo es por encima à la vna oreja con el cuchillo quarto fazia el rostro adelante pasando, teniendo la oreja, è estando el cuero por el espalda, è costado fasta el anca, en fin quanto mucho pudiere sacar lo delgado syn la carne, è aquello tajarlo menudo con el mesmo cuchillo, despues quitar la Cola con el cuero del Lomo, è facerlo como lo otro menudo, dende al otro costado, segunt que del primero, despues tajar la Cabeza, è partirla por medio sacando el rostrillo aparte: enpero el Celebro suyo

non es bueno de comer, nin se debe dar; dende tajar los pies, è manos por los cobdillos, quebrantandolos con el cazo del cuchillo tercero, è ponerlos. Esto fecho, el cuerpo partir por medio, sacando su relleno, mayormente de la parte de arriba, poniendo en partes grandes, è ante Señor mas desto fazer non se deue, mas à otra gente dan la carne, que queda boluiendo lo magro con lo grueso, è picandola en tajador de madero con el cuchillo tercero, fasta que la vianda dél gastada sea, è dan con ello los huesos dél en que ouiere ternillas. El Cabrito en grandes conuites se suele dar entero, asado, è algunas veces con aues menudas en cuerpo, è otras relleno, è sy tal fuere, cortase quitando el espalda primero, è cortar vn poco della, è luego abrirlo, è sacar las aues, que en él son, è cortar dellas,
se-

ſegunt ſu tajo, è non tornar mas al tajo del Cabrito, que ſolo por manificencia ſe trae acompañado de otra vianda, ò ſy relleno fuere, todo èl ſe corte comenzando en la dicha eſpalda à ſacar con el cuchillo tercero, è cortar la carne dello, como quier que del hueſo la aparte, deſpues con aquel meſmo cuchillo partale menuda en tajador de madero, è aſy ponerla en el platel; tal meſmo de la otra ſea fecho parte; luego quitar la Cabeza con el Cuello, ſacando de aquel las lechecillas, è ponerlas primero; dende cortar encima de lo toſtado del Cuello, porque la carne dél non es ſabroſa, ſacar los ojos enteros, è ponerlos; el Roſtro, è Ternillas dél, ſegunt es dicho en las otras Cabezas; luego tajarlo por medio cerca de los Riñones, è ſacar los coſtados, è aquellos tajar, ſacando las coſtillas de dos, en dos,
è

è ſu carne menuda, aſy poniendolo; ſiguiente à eſto los quartos zagueros ſe cortan menudo, ſin curar del trauieſſo, picando aquella carne en tajador, como es dicho de la otra. Su Cabeza fenderla por medio, porque el Celebro dél es bueno con Gengibre encima molido; è ſy el Cabrito entero non traxieren, ſy non partes dél, en los tajos que dixe del todo, ſe entiende lo que à ſus partes conuiene; de ſu relleno facer como del Cochino ya dixe. Es verdad, que de las ternillas de los pechos ſe faze tajo apartandolas. La regla, que es dicha en los enteros, ſe entienda en los dorados. Sus pies non valen algo, por eſſo dellos mencion non facen. El Conejo, è Liebre cocha, ò aſada, ſy vinieren enteros, quiten primero ſu Eſpalda, aquella dos faziendo partes, è ponella; deſpues la pierna faziendo en

el gruesso della vn tajo de tajadas gruesas, dende partilla en dos partes, è ponerla, tal mesmo de la otra parte; despues tajar Cabeza, è Cuello, è aquel en dos partes, è ponello asi; la cabeza parta por medio, è al traués con el segundo cuchillo, dando en el cazo con la otra mano; siguiente à esto del Lomo quatro facer pedazos, poniendolos, è para comer mas linpio, sobre el grueso del Lomo facer vn tajo de tajadas delgadas, è anchas, pero sy vinieren en mienbros, en pan, ò en adouo, ò capirotada non cale dello cortar, sy non la cabeza, è lo ál poner con la broca; è los Gazapos, è Hardas cortanse ansimesmo segunt esto por mienbros, pero en ellos non se faze otro tajo, nin los mienbros se departen. E por esto que es dicho de las otras cadrupentas vsadas de comer acá, è ya nombradas, noticia

en ſu cortar llenamente auer ſe puede, terminando la dotrina deſto por grande breuiedad.

CAPITULO NOUENO

DEL TAJO DE LOS PESCADOS que ſe acoſtunbran en eſtas partes comer.

SUelen en eſtas partes comer de los Peſcados mayores, ſegunt los viſtos, que auer ſe pueden, el mayor de los quales es manifieſto ſer la Ballena, maguer algunos digan, que la Serena con ella ſe eguale en grandez, pero non ſe toma, nin comen della. Pues la Ballena por la magnitud de ſu cuerpo que ſe entera adouar non puede, en pedazos pequeños, è tuerdegas la traen, guardaſe grant tienpo con ſal, tiene mu-

mucha gordura, è por eſo facen della aceyte: es vianda peſada, beſtinal, por eſo pocas veces ſe dá, pero ſy acaeſciere traerla, ſu tajo es quando viene en tuerdegas, aſy como de la Cachaza del puerco, lo magro tajaſe menudo por la dureza ſuya. El Pez Mular, è Sobrrayo ſe tajan aſy menudo, que ſon duros, grandes peſcados, è traydos en piezas. Eſo meſmo facen del Dalfin, à que llaman en eſtas partes Tohinoto: de los otros peſcados otro tal que fueren beſtinales, è duros. El Sollo es noble peſcado, è ſabroſo por eſo en el tajo ſuyo ſe mas engeñaron, è acatada la grandez de ſu cuerpo, entero darſe non acoſtunbran, ſy non en ruedas partido, è tiene muchas ternillas; tajaſe lo magro con lo grueſo tajadas anchas, è delgadas con el primero cuchillo, ſy magro ſolo fuere menudo conuenieblemente,

mayormente lo cercano del hueſo; las ternillas con el cuchillo tercero ſe partan, è dan como ternilla de Ternera, quando es en adouo pequeñas partes, departeſe con el gañiuete pequeño en partes, como bocados, por que es tierno, en tal manera miniſtrado. Eſo meſmo facen de lo que fuere en pan, por eſa meſma razon. El Salmon, que ſe face de la Trucha, quando del agua dulce paſa à la ſalada, tiene ſu peſcado glutinoſo, è tierno: daſe en ruedas por la grandez de ſu cuerpo, quitandole el cuero del con el gañiuete chico; ſu peſcado, è ruedas en fojas ſe departe con la broca de dos puntas, ſin otro cortar, è aſy es mas ſabroſo, que ſy cuchillo en ello entraſe. El Sabalo es tierno mucho, es eſpinoſo, por eſo departirſe deue en menudas pates con la broca dicha, quitando ſus eſpinas, è aſy poner-

nerlo. El fresco Congrio se da à tarazones, este se taja al largo con el cuchillo primero, dando vn tajo fondo, è facer sobre él tajadas llanas, delgadas, que fieran en el tajo dicho primero, fasta gastar su pescado, è llegar à la espina, tal mesmo de la otra parte. La Morena, è la Pescada fresca se tajan desta mesma guisa. El Anguilla se parte en tarazones por sus nudos trayda entera, con el cuchillo quarto abrese un poco su pescado, è asy se ministra. El Aguja, Paladar, è el Mero se taja como el Sollo, è la Coruina eso mesmo, saluo que non ay en ellos tales ternillas. La Trucha se corta quitando primero la cabeza con el gañiuete pequeño, despues las aletas con un poco de cuero al luengo, en que estan espinas de cada parte, dende partirla por medio al luengo, fendiendola por el espinazo con el gañi-

ñiuete, comenzando de la cola, departiendo aquella meatad de la espina, è asy mesmo la otra. E sy fuere grande la Trucha partilla en partes conuenibles, quanto quepan en el platel de comer, quitando la espina, darla por la mesma via, è porque algunos place de Trucha gruesa comer la espina tostada tanto, que las espinas menudas della se socarren, traydas desta guisa con el gañiuete pequeño quiten las espinas quemadas, queden los nudos que departidos el neruio que pasa por ellos paresce, el qual es de comer sabroso. Desta manera que la Trucha se cortan el Pagel, el Besugo, el Panpano, el Lenguado, la Dorada, el Acedia, è los pescados pequeños, que en esto parescen. La Langosta cortase quitandole el escudo, è su pescado tajanlo en tajadas delgadas al luen-

luengo con el cuchillo primero, por que su pescado es rescio, dende quebrar las cañas de sus piernas sacando el pescado dellas. Los Lagostinos quitan dellos con las manos sus conchas escamosas, è aquel neruio, que và por las espaldas delgado, dandole un tajo al luengo, que paresca, lo fincable à rebanadas se corta con el gañiuete. Los Salmones, è los Arenques, segunt que de los menudos dixe. Las Ostias partir primero sus conchas con el cuchillo tercero, sy non vinieren abiertas; pero ante grandes Señores abiertas las suelen traer, è con la broca sacan su pescado; asy de las Almejas, è de las Tollinas entendido sea. Finalmente, por dar regla general, lo menos que ser pudieren, deuen el cuchillo poner en el pescado, por que toma con la uiscosidad del sauor del fierro, sy non en los pesca-

cados duros, en que la cortadura escusar non se puede. En los otros lo mejor es departirlos con brocas, ò manos, segunt lo demandare cada vno, asy como Caracoles, à los que dellos se pagan, que sacados de su casa con lo agudo de la Broca, tirando la tripa prieta, se ponen, è comen con los punganes. Los Cangrejos tienen poca vianda, mas sabrosa, è con las manos se departen. Onde en lo dicho por el entendido Cortador, entenderse deue la manera que le cumple tener en los frescos pescados. De los salados, è secos, asy como Congrio, è Pescada, Atun, Pulpo, Saualo, Lixa, Mielga, Arenque, Sardina, Cazon, è tales es otro el tajo dellos. Del Congrio dan piezas, è tablas sacando primero su cuero con el gañiuete pequeño, è ponerlo; despues cortar el pescado dél con aquel mesmo gañi-

ñiuete en menores partes en el luengo. La Pescada su Cabeza es lo mejor, è lo que està cerca della, sy fuere frita, de la cocha lo mas grueso, departiendolo en partes de conchas, ò en otro tajo. Eso mesmo de la Mielga, del Cazon; pero la Sardina, è Arenque como los pescados menudos tajar se deuen, è sy fueren tan pequeños tiradas las cabezas, entero se pone, asy se faze de las Toquellas, è Pececillos, è los Camarones syn quitarles algo los ponen enteros, è muchos en vno. Asy es dotrina dada en todo tajo de pescado salado, è fresco por lo que es dicho en general, è especial, maguer todos por menudos nombrados non sean.

CAPITULO DEZENO.

DEL TAJO DE LAS COSAS *que nacen de la tierra.*

TUrmas, Zahanorias, Chiriuias, Chufas, Cardos, Arracifes, Alcarchofas, Setas, Cresƿillas, Fongos, Gordolobos, Tobas, Lechugas, Palmitos, Rabanos, Nabos, è los que ſon deſta manera llieuan en ſu cortar, è mondar cierta manera, è por eſto de aquellos Capitulos aparte formaré, que ſegunt en la diuiſion fue deſtenguido de las coſas, que naſcen de la tierra, aſy por beneficio de coltura, como por ſy há natura producidos. Las Turmas aſadas en las braſas, enteras ſe traen, deuen ſer primero linpiadas con mundo paño de la ceniza, ò tierra, ſy en ellas que-

quedada fuere, è pueftas en el Perero, fy fueren grandes, ò en la broca tridente, fy pequeñas, è con el gañiuete pequeño mondarlas, quitando el cuero dellas delgado al luengo, como de Pera, è ponerla en el platel buelta ayufo con la Broca, è Perero; dende cortarla en rebanadas, non mucho delgadas con el dicho gañiuete, è afy ponella, pero fy fritas fe dieren, ò en cazuela, fyquiera en otro adouo, non es menefter fazer ál, fynon ponerlas, que ya vienen menudas cortadas. Las Zahanorias crudas comiendofe fon de linpiar bien de la tierra, è pelos delgados, que tienen rayendo con el gañiuete, que fe desflore, luego quitar fus fojas con todo lo berde, è fenderla en quatro partes, facando de cada parte el corazon, fy fueren gruefas, que lo zufran, lo ál ponerlo; è fy luengas fueren

ren partir cada quarto en dos, ò en tres partes, è ſy delgadas ſon, el corazon poco ſe en ellas conoſce, è todo junto comerſe puede. De las que fueren aſadas en braſas non cunple quitar aquellos pelos, que en el fuego ſe queman, nin el corazon que por el aſar ſe torna de mejor ſauor, è diſiſtion, pero ſu corteza delgada que ſe leuanta con el fuego es de quitar con la mano, ſyn gañiuete, è deſpues en quartos cortarlas, como es dicho, aunque en vno de poner ſean. Sy fritas fueren, ò adouadas non ha meneſter tajo, que ya bienen mondadas, è partidas, ſy non ponerlas en la broca. Las Chiriuias crudas, deſpues de linpias, cortanſe al traués en dos, ò en tres partes, ſyn fender al luengo; eſo meſmo de las aſadas, ſaluo que entonces las mondan por la ſu cerradura, que ſu cuero tomó en el fuego; ſy fue-

fueren gruesas; è las delgadas solamente linpiando con la mano se parten, è ponerlas; asy fazer de las cochas con caldo de carne. Las Chufas por ser pequeñas, non llevan algun tajo, pero algunas dellas gruesas, que tienen en sus rugas tierra quitangela con la uña, è asy enteras muchas dellas se ponen. Los Cardos arracifes cortando dellos sus pencas acerca de la cabeza junto, è cada vna por sy, con el gañiuete pequeño quitar vna tira de cada parte con las espinas, è apartar della todo el hueco, lo ál partir en partes de tres dedos al través, poco mas, ò menos, è aquellas mondar defuera con el dicho gañiuete, quanto paresca lo tierno, è de dentro con la uña quitando la tela, que tienen al luengo, ansy ponerlo fasta quel Cardo de las pencas despojado sea; despues quitar todo lo duro de la cabeza,

za, è de encima las rayzes de las pencas, que la cubren, fasta que su cabeza dello librada lo tierno demuestre, de la qual lo amargo de encima, que está à la rayz de las pencas delgadas apartado sea, è ansy munda partirla en quartos, è partes mas, sy la grandez lo demandare, ò en dos sy tan pequeña fuere todavia al largo, è há menester linpiar à menudo el gañiuete por la negror que tomó de la humidad del Cardo. Sy en adouo se dieren ya vienen mondadas, è cortadas, è non há menester sy non poner con la broca. Las Carchofas su aparejo es quitar dellas las conchuelas, que estan denderredor de la cabeza con la mano, fasta que parescan las que tienen su ca[illegible] blanco, è tierno, aquello dellas comer se vsa, fasta que paresca lo mazizo de la cabeza, è el flueco peloso, que encima tiene,

ne, è aun ante de todo, ſy la cabeza es grande dan vn tajo en comienzo della ſu rayz, porque mas liuianamente las dichas conchas ſe quiten, è deſque el flueco pareſca, quitenlo con el gañiuete, è afinar la cabeza, ſy alguna dureza de las conchas en ella quedó, è ſu tierno cortarlo en partes, ſegunt la grandez de aquella demandare; ſus pencas mondarlas con el gañiuete dicho en partes, como de los otros Cardos, diuidiendolas, eſto ſy fueren crudas, ſy cochas, ò adouadas, ponganlas como de los Arracifes dixe. A eſtas Alcarchofas, dicen en algunos logares Alcanas, è en otras Canarias, porque en qualquier deſtos miembros diuerſos non entienden diuerſidad de viandas los que ſe nonbran. Las Xetas ſe dan aſadas en braſas, è linpiadas de la ceniza, quitanles el pezon, que es ſu rayz de peor di-

disistion con el dicho gañiuete, è asy las ponen: lo mesmo fazen en otro adouo, en que uengan los pezones. E por ser las Crespillas, è Fongos desta natura, è condicion, non son diuersas en tajos destas, pero sy los Fongos grandes fueren, aun en partes su cuerpo deuieden, è pocas ueces ante grandes Señores traer se suelen, por ser vianda mal sana, aunque es sabrosa. Los Gordolobos, è Tobas se mondan, è cortan como las pencas de las Alcarchofas. Las Lechugas bien labadas de la tierra, quitar de sus fojas fasta que pocas, è tiernas queden, mondando con el gañiuete su cabeza de todas partes fasta lo tierno, partiendo al largo con las fojas en quatro partes, è sy fueren pequeñas en dos, è asy ponellas: las que se dán cochas non há menester cortar. Los Palmitos mondanse fuera, è apartados

de

de la mesa por el polvo, que dellos sale, danles golpes con el tajo del cuchillo quarto al luengo que entren fasta que lo tierno della paresca, è podráse luego despojar con la mano de sus cubiertas, que tiene alechos, quitando de vna en vna parando mientes, que las fojuelas non se encubran, sacandolas, è quitando dellas el uello blanco de cada parte, è ponerlas ansy continuando fasta que sacadas sean, è llegue à lo tierno, estonces de estas mondaduras fincables, cuya rayz blanca, è tierna fuere, ponerlas, porque eso tierno de comer es bueno, è asy facer fasta que lo de medio con la cabeza tierna quede, luego mondar la cabeza, apartandole lo que duro fuere, quitadas las fojas, sy alguna quedare, partirlo al luengo en quatro partes, poniendolo asy; pero sy el Palmito fuere de Palma por su grandez

conuiene, que fagan dél mas partes tratables. Los Nabos algunas ueces se comen crudos, quando son tiernos, al que lo plaze, entonces raense, è cortan al luengo como la Zahanoria; pero sy cochos fueren, al traués se corten. Los Rabanos raydos primero, quitadas sus fojas, è la punta, cortados sean en tajadas delgadas al traués, è quando mucho tiernos fueren, è pequeños en tajadas gruesas, è desuaidas, è lo que está cerca de las fojas berde en quatro sea partido partes à luengo, ò mas sy la grandez lo pide, con la que de las fojas queda, poniendolo desta guisa, è por tenprar su agudez, è frialdad, è ponellos tajadas vna sobre otra con sal menuda enmedio fasta que salga el agua dellos por disolicion de la sal, è estracion de su humidad, estonces premidas, fasta que juntas queden son mejores, è
mas

mas ſanas aquellas tajadas. E por eſto que es dicho en los tajos, è mondaduras en las coſas nonbradas, ſe entender puede lo que perteneſce à todas las coſas de comer, que la tierra produce, cómo ſe ha de cortar, mondar, è aministrar.

CAPITULO ONZENO.

DEL CORTAR, E MONDAR *de las Frutas.*

A Las Frutas conuertiendo el decir, que ſe mondan, è cortan eſpecial platica conuiene moſtrar, è porque entrellas ſon muchas diuerſidades, è por diuerſos tajos cortarſe deuen, è mondaduras diſtintas, è linpias ſean aſy como Melones, Pepinos, è Alficoces, è Cidras, è Granadas, Duraznos, è Pe-

ras, Manzanas, Peros, Menbrillos, Figos, Almences, è las otras, que son en hueso de comer, è requieren aparejo. Los Melones con el gañiuete pequeño cortanse al luengo, è sacando la pieza dél, segunt su luengo, è de la anchura de sus listas, queda aquella tajada à los cabos aguda, enmedio ancha, deue ser tan fonda cortada, que llegue à sus pepitas, è las que salieren pegadas à la tajada seanles quitadas con lo muelle; dende quitar la corteza fasta lo verde, è lo fincable partirlo en tajadas al traués tales, que en vn bocado, ò dos comer se puedan, porque en aquella parte non torne à morder muchas vezes, è asy ponerlo puede, sea vn cortar al traués en ruedas, è facer en él asy en las pepitas, è cortezas, è partes como es dicho, pero mejor es al luengo. Las Badeas, è Fazebuches, que

son

ſon deſta natura , por eſa manera ſon cortadas. Los Pepinos , è Alficozes quitados dellos los cauos , lo ál parteſe , è de los Pepinos al luengo en quartos. Los Alficoces al traués en tarazones. Las Cidras ſe cortan al traués en ruedas enteras de altura de vn dedo con el cuchillo quarto por ſu grandez de dureza , è ſacando lo agro de enmedio , lo ál cortar en partes con la corteza por tajos, que miren al centro de la rueda, que hán tales , que en dos , ò tres bocados comer ſe puedan , por non llevar vna meſma parte muchas vezes à la boca; mas ſy lo de medio fuere dulce , como es en algunas , non es meneſter quitarlo , è puedeſe cortar la corteza en tajadas anchas con poco de lo blanco; deſta guiſa es mas prouechoſo , porque lo blanco es de mala diſiſtion , è ſu corteza es cordial; è ſy enteras ſe dieren con-

fi-

fitadas cortase al luengo à guisa de Melon. Las Granadas por su dura corteza lleuan otra manera de tajo ; en cada uno de sus cabos sacan vna pieza quadrada de su corteza , menor que la palma con el gañiuete pequeño èste derecho , è con su punta sacar aquello mueble de medio , que se descubre de yuso del quadro , è retiene los granos; despues dar cortaduras al luengo , que uengan por los lomos , que muestra la Granada , cà por alli es el departimiento de los gajos , que vienen de quadro à quadro , è luego con la mano departirla por aquellos tajos , è quedará cada gajo por sy , de los quales quitando las telas que los departen , é asy ponerlo , è pueden de aquellos gajos ante de su partir quitar las cortezas , porque se doble mejor al comer del grano , è esto fazen las cogidas de dias,

que

que estan duras. Los Duraznos se ponen en la broca tridente, porque non los hayan mucho de tener en la mano al mondar, que se mondan con el gañiuete pequeño à fusillo, luego quitar lo amargo dellos, que está fazia el pezon en la fendedura de color verde, en lo demas sacando vn pedazo con tajo de cada parte fasta el hueso, è luego sacar tres, ò quatro tajadas à rayz del hueso, segunt fuere su grandez, è ponerlas con la broca de dos puntas en el vino, queriendolos en ello comer, porque es mas sano, ò en el Platel, sy en vino non fueren; è el cuesco, con lo que en él queda, lanzar en el Bacin de los huesos, porque es feo de lo ver. Los Peros cortanse al luengo en quatro partes, syn mondar quando son pequeños, è bien maduros, è los grandes mondanse al largo en tuerdegas, è cortan dellos

llos tajadas, como de Durafno, fincan el corazon con las pepitas, è non curan de comerlo, aunque es bueno, por guardar linpieza. Defta guifa fe cortan las Manzanas, è Peras, enpero las Cermeñas, que fon defta natura por fu pequeñéz non fe mondan, nin cortan, fy non quitarles vn poco de la parte de arriba, que eftá como florecilla, è afy ponen las mas. Si las Peras, ò Peros, ò Manzanas fe dieren cochas, mondanfe, è cortanfe pueftas en el Perero, porque la mano à ellas non llegue. Afymefmo fe faze de los Menbrillos afados, ò en pan, que pocas veces fe dan crudos, por fu afperura. Los Figos verdes quitan fu pezon, fafta que parefca lo colorado, ò miga dél, è de la parte otro pedazo fafta que falga la agufidad dél, lo ál ponerlo, fy tiene el cuero delgado, fy non mondarlo. Los fecos non há menef-

nester algo desto en ello facer, synon quitar los pezones, que son duros, è alinpiarlos con vn paño, è ponerlos. Los Almences dan en ellos vn tajo al largo, è asy auierto, sacar lo de dentro, è ponerlo: à otros place despues de auierto, sacarlo mordiendo en él, pero mas linpio es en la primer manera, aunque en la segunda es mas placible. Ay allende desto otras cosas de cortar conpuestas asy como Queso, è Huebos fritos, ò en tortilla, Quesadas, è Tortas, è Fojaldres, è Juncadas, è otras desta condicion, que non es necesario alongar el decir en sus cortaduras, nin fago dellas Capitulo aparte, cá por las reglas ya especificadas, puede entender el engeñoso Cortador su platica; demás desto el Vulgado vso face manifiesto, è la poca dificultad, que en tales cortando, se fallan cosas. Baste en lo que puede hauer

uer diuersidad poner inuariables, è mas conuenibles reglas.

CAPITULO DOZENO.

DE LOS DERECHOS DESTE Oficio al Cortador pertenescientes.

CONuenible cosa es, quien tal Oficio sirue en cuya mano la vida del Señor, ante quien corta, es fiada, de perrogatiuas, è derechos sea guarnido, porque los Omes ayan mayor fauor de lo seruir, è mayor razon de guardar lealtad en aquel; onde segunt la diuersidat de las gentes, è trocamientos de les tienpos, diuersas en esto fueron las costunbres, empero en estas partes de España antigua vsanza demuestra à los que tal Oficio sirven perrogatiua de posar muy cercanos al Palacio del Rey,

Rey, ò Señor, è dar las entradas en el Palacio, ò logares donde el Rey, ò Señores estarán facilmente, porque esté presto, è à mano al seruicio de su oficio, è que le sean bien pagados los marauedis, que aurá, è le serán comunalmente asignados, porque se non destorue, ò enbuelva en el cobrar dellos, è tobiese escusa à las fablas, que faria en las sazones, que ha de seruir. Eso mesmo quisieron que pueda tomar tal tajador à la mesa traydo despues, que el Rey, ò Señor dél mas non quiere, la mejor pieza, que le pluguiere para sy, è vn Pan de los que en la mesa fueren, è los cuchillos, è estrumentos de plata, de que ya en el Capitulo quarto fablé, de que hàn mucho seruido, è se quiebran, de manera que se bien adouar non podrian, que sean suyos, è quel sea tenedor del Arca de los di-

chos estrumentos, è pueda sostituyr en su logar otro en tiempo de dolencia, ò nescesidad otra urgente, quien syrua el oficio seyendo conuenible presona, linage, è fianza, è dotado de las buenas costunbres ya dichas en el Capitulo tercero, è lo mas dellas, è mas nescesarias; deue ser aun escusado el Cortador de otra ocupacion, porque en su oficio mejor recabdo poner pueda, en el qual se requiere todo Ome mayormente siruiendolo ante Rey, è non deue ser judgado syngularmente, sy de fabla de su oficio se tracta, sy non por la boca del Rey, ò del Señor, sy quieren de su especial mandado, è voluntad curiar à las malicias, que enbidia procurante contra los Oficiales, è Privados de los Reyes syn causa legitima muchas se mueuen, è asy con mas justo esamen sea conoscido, sy obiere pleyto

con alguno Demandador ſeyendo, ò demandado, pueda la cauſa à la Corte traer, aunque fueſe en Tierra apartada, è non tocaſe à ſu oficio, porque ſe non aparte por ocaſion del letigio del cotidiano ſeruicio. Allende deſto gozar debe de los preuillejos comunes, que los otros Atriales ſe alegran, ynmunidades, libertades, defenſiones, particiones à ellos por conceſiones, è lo à la coſtunbre otorgadas, è aun à los ſubceſores dellos ginitura perducidos grant parte, è deſto alcanzar deue por las Leyes de la Juſticia diſtributiua, mayormente ſy el ſeruicio ſuyo condigna ſatisfacion en ſu vida obtener non pudo, quedando el drebdamiento, è ſolucion à la poſteridad ſecundanda, cá non es alguna coſa tanto lealtad engendre, è mantenga como libertad, è ſegura eſperanza de gualardon; aſy ſe face el corazon mas no-

noble, è se precia en dexar fazaña, è vive seguro, que su bien fazer será sabido, nonbrado, è conoscido, è ya comienza en sy à gloriarse del venidero bien, que por certedumbre reputa presente, è demás d.stas vsadas perrogatiuas los Reyes, è Señores deuen fazer, è otorgar otras à los que syngularisa el bien seruir en tanto oficio como este, segunt la descricion suya verá ser conplidero.

CAPITULO TREZENO.

COMO DEUEN SER CRIADOS Mozos de buen linaje, bien acostunbrados para tomar dellos para el oficio del Cortar.

OTRO en su logar conuiene, que pongan luego para seruir este oficio, porque es menester de cada dia quando fallece el que lo rouiere por mudarlo à mayor oficio en gualardon de la lealtad, que en este mantouo, ò por terminacion de sus dias, sy quiere priuacion dél, quando lo merescìere, è non se fallan asy luego guarnidos de las condiciones pertenescientes al que esto ha de seruir, nin asy platicos en lo que à la diligencia de tal oficio se requiere, è pareceria mal que antel Rey se bezasen,

ſen, porque antes que fueſen enſeñados cometerian muchas faltas, de que el Rey auria enojo, è cauſa los cercuſtantes, è veyentes de retraerla, por eſto conuiene al Rey vſando de prouidencia, que antes de tal caſo eſté para ello apercevido, è ya preordenado lo que à eſto es conplidero, criando Mancebos en ſu Corte, è anden continuamente en ella, è lo mas del tienpo, que ſean de buen linage, è conocido, de fidalguez non dubdoſos, los que le ſean abezados à mantener lealtad, loandola ſienpre antellos, è contandoles de aquellos que la mantouieron, quánto prez por ella ganaron, è quanto buen nonbre dellos quedó; demas deſto afear la traycion, è mala verdad, è tuerto, contandoles los que por ella fueron auergonzados, perdidos, è punidos, è fazerles mantener lo que dixeron, è puſieron, è

à

à fablar todavia verdad, è non les abezen, nin consientan ser chismeros, ò acusadores de otro: con esto vsando, se crian los corazones, è facen à la lealtad, è bien asy como les uiene por natura, por ser de buenos linages; con esta crianza toman el abito, è vsanza della, ò les viene por dotrina. Deuenlos aun mostrar de bien fablar, con buen gesto, cortés, è atentadamente, è à estar todavia entre gente de bien, porque se fagan entendidos, è aprendan lo que à buenos conuiene saber: sean auisados en las costunbres de la Corte buenas, è algunt conocimiento ayan de las malas, para se guardar dellas; deuenles fazer estar con el Rey, mayormente quando resciue algunos Enbaxadores, ò está en pública Audencia, è quando celebra Fiestas solepnes, è fueren en los Oficios Diuinales, è entre Perlados, è

Grandes Omes, páren entonces mientes los tales Mancebos como están los Grandes de cuenta asentados, è ordenados en sus grados, segunt los Estados de aquellos; ve aun como fablan con tanta grauidad, è discrecion, mouiendose, è asy facense discretos, è cuerdos, è mesurados, è para esto tanbien aprouechan que los fagan leer de las Coronicas de los Reyes los buenos fechos pasados, de los casos que contecieron, è de los remedios, que los cuerdos, que ende fueron en ello pusieron. Deuelos estrañar la cobdicia, que es rayz de todos los males, donde nace villeza de corazon, è fazelo malo, donde se pone: alauen entrellos la franqueza, è en su presencia den algunos dones: cuentenles de los francos, quánto son preciados, è amados: denles à entender que todo el auer del Mundo non deue

ser

ser tan preciado, nin lo vale como la lealtad, è buen nombre, è perpetuacion de fama gloriosa: eso mesmo como es mayor maldad facer falta por precio, que syn èl, è que non hay cosa por que mas fien los Reyes, è fagan mercedes granadas, que por ser ciertos seruidores, que non farian tuerto por dinero, sy quiere otra promision del Mundo, mayormente contra ellos, è sus Estados, è Presonas; deuenlos aun abeziar à non ser enbidiosos, alabando à otros delante dellos, entre sy mostrando placer del ageno alabamiento, è asy sean à esto vsados, que no solamente la loór de otro escuchen pacifica, è pacientemente, mas aun ellos mesmos son alabadores de los que ficieran, ò de quien oyeren algunas proezas, è para esto aprouechan que los fagan estar ante los Reyes, quando han de facer algunas

 gra-

gracias à otros, è decirles, que todos los buenos deuen auer placer, que del bien que el Rey face à otro, auiendo por ello buena esperanza, que asy à cada uno dellos fará por su buen seruicio, mayormente sy conoscen que hán plazer del bien de otro. Sy les vieren profazar, ò escarnecer de alguno, sy quieren pesarles de su bien, estrañargelo, fasta que por contrario vso sean despuestos à querer el bien de otri, asy como el suyo. Deuenlos reprehender de la yra, que se non ensañen ligeramente, nin por causa poca, ò por burlas, que sus eguales con ellos fagan: muestrenles à tomar bien el castigo, è non pesarles de quien les dice sus faltas, amandolos como Padres, è à todos quieran por Maestros, sy quieren enseñadores de las buenas costumbres. Non algo menos de lo suso dicho, les den

do-

dotrina de non tener escondida uenganza en su voluntad, pensando contra aquellos, que les fizieren pesar, mas luego lo demuestren con razon, è tal sentimiento, qual fuere conplido, syn demasia; tal platica les dirá mansedunbre, que non sean vendicatiuos, nin de fuera de razon yrados; onde por tales demostraciones, è causa encima del buen linaje donde son, que los dispone à todo bien, serán fechos por buen vso leales, entendidos, discretos, non cobdiciosos, nin embidiosos, non yrados; è son las siete condiciones, que han menester los que siruen este oficio, segunt es demostrado pueden segun dó Titulo nuebe, Ley onzena, dó fabla de los oficios de la Mesa del Rey. E porque estas costunbres non aprenderian tan bien, nin tan ayna los dichos Mancebos, sy alguno especialmente non touiese cuydado dellos, *Partidá 2.*

llos, deuenlos encomendar à vn Cavallero de nobles coſtunbres, en quien aya tanto de bien, que ſepan otros por palabra, è por enxenplo moſtrar; el qual por ſeruicio del Rey, è zelo de las buenas coſtunbres tenga cargo dellos, è púnen ſeruirlo en eſto, criando los tales Mancebos, que deſpues de criados en la manera dicha ayan plazer con ellos fallandolos perteneſcientes para el dicho oficio. Deue ſer el nonbrado Cavallero tal, que ayan verguenza de fazer en ſu preſencia lo que bien non pareſce, è temor dél en auſencia de obrar coſa, que reprenderlos pueda, è ſea aun de tanta autoridad que ſyn verguenza lo puedan aconpañar, ſeguir, è obedecer lo que dixere, ſi quiſiere oyr ſu caſtigo, el qual los faga eſtár todavia ante la Meſa del Rey, quando comiere, porque vean como le corta delante, el que

que ſirue el oficio, con qué linpieza, è cura, è quales tajos faze, è de qué uiandas el Rey mas ſe paga. Fagales abezar de cortar à perſona, que bien lo ſepa, è ordene, que corte ante èl, è ante otros Cavalleros, è algunos dias, porque en obra aprueue lo que vieron de viſta, è les fue demoſtrado en los tajos, è ſi lo non facen bien, enmiendengelo: aſy cobrarán ſoltura, è vſo, para que ſin verguenza lo ſepan facer, è oſen en mayor plaza, quando les fuere mandado; è porque de grado en grado ſe alleguen al ſeruicio de la Meſa del Rey, è deſque fueren, aſy como dixe, bezados, fagales eſte Cavallero cortar ante algunos Cavalleros, que comen à las otras meſas; è deſpues en eſto platicos ante los Grandes, è mayores, è dende ante los que comen à la Meſa de Rey; è la continuacion deſto les fará aptos, que

pue-

puedan ante el Rey cortar en su tiempo, è sazon, syn reprehendimiento. Deuenles dár à entender, que para esto los tienen, è crian, è sy fueren para los alcanzar, asy cada uno dellos cuide, que los ha de auer, disponiendose para ello, è quando el caso viniere, escoga el Rey por la noticia, que dellos há, el que mas pertenesciente, è placentero le fuere, tomada ynformacion primero del dicho Cavallero de las maneras de aquellos secretas, pues que en lo publico por vista es ynformado, è cutidiana esperenza. Estos tales Mancebos non deuen ser muy poderosos, nin muy pobres, mas de mediana condicion, porque la riqueza, è el poderío trae menosprecio, è negligencia, è la pobredad trae villeza, è rudeza; onde lo comunal es mas conuenible, seyendo discretos, è leales, temientes à Dios, è buenos en su Ley, como

mo dize en aquella mesma Partida, è Titulo allegados en la segunda Ley, dó fabla de las condiciones de los tales Oficiales, è la razon natural asy lo muestra, donde las Leyes, è buenas Ordenanzas ouieron nascimiento, è las reglas conplidas escripto fueron reducidas.

CAPITULO CATORZENO.

COMO NO SYN GRANT CAUSA *se deue mudar este Oficio.*

NON deue mudar el Rey este Oficio ligeramente, è syn causa de uno en otro, maguer está en su mano de trocar los oficios de su Mesa, è los otros de su Casa, quando le pluguiere, è por bien touiere, pues non son perpetuos, syno suyos, è con todo eso es

 bien

bien de nonbrar causa al mudar dellos, porque gozen de sus oficios con seguridad, que el bien seruir los conseruará en ellos, mayormente al que ante él corta, porque del mudamiento dél nascería mayor inconueniente, que es de tanta fianza, è que en tantas maneras, è deuersidad de viandas le guarda lealtad, è acrecienta en su seruicio, onde apartandolo de tanto grado, è menguandolo syn causa manifiesta él, è los otros esto sabientes entendrian, que el Rey lo fiziese por desfianza, ò cuydarian que algun yerro secreto auria el Cortador cometido, denigrando su fama, è desto faría turbar su lealtad, cá non há cosa en el Mundo, que tanto faga del leal falso, como desfianza syn por qué, è aun engendraríe en ellos desesperanza, è mala presuncion, señaladamente en los corazones de los que entrasen, ò entrar

trar ouiesen, ſy quiſiere ſubceder en logar de aquel, que aſy por voluntad muda ſería apartado ſyn conoſcida razon; por eſo deue ſer muy cierto de ſu durada eſte oficio, ſaluo ende quando por gualardon de ſu buen ſeruicio lo mudaſe à mejor, è mas honrado Eſtado, è Miniſterio, cá eſtonces todo bien del tal mudamiento ſerá conſegrado, confirmando, è abiuando ſu buen propoſito en la lealtad, añadiendo eſperanza à los que en tal oficio puſieren, para alcanzar mayor, è mejor oficio, eſtèn eſperantes ſeruir, è en eſto ſerá el Rey loado de firmeza, con yſtancia auido por juſto gualardonador de bien fecho, è en fauor de lealtad, è en buen ſeruicio, pues que es ſu mano la balanza diſtributiua, por cuyo enxenplo la ciuilidad ſe mantiene.

CAPITULO QUINZENO.

EN QUE FORMA SE DEUE DAR el oficio del Cortar, quando por el Rey se otorga de nuebo, è se da à alguno.

POR muerte del que sirue tal Oficio, ò quando vacare, ò por mudamiento dél à otro mejor, luego deue ser proueydo, otro en su lugar subrogado, siquiera puesto, porque es menester de cada dia, è se non puede escusar, nin sufre luenga vacacion, è la orden, è manera de lo facer deue ser tal: piense el Rey primero en el secreto de su cogitacion qual de aquellos, que para esto en su Corte se crian, como es dicho en el Capitulo precedente, es mas conuenible, è à él placentero, aun deue

ue oyr atentamente ſobre ello la enformacion del Cavallero, que los tiene en cargo, como dicho es, ſyn declararle ſu voluntad qual mas quiere, è aſy por el fiel dicho de aquel en uno con lo que ſupiere, lo mejor elegir puede, determinando por juycio de razon en ſu voluntad, qual ſerá. Entonces fágalo llamar ante ſy eſtando ende de los Grandes Omes de ſu Corte el dicho Cavallero, è los que para eſto ſe crian, è todos los que quiſieren entrar, porque en público tal acto ſe faga, è aſy congregados, proponga el Rey enderezando las palabras al que eſte oficio encomendar quiere, diciendole en ſubſtancia por las mejores palabras, que pudiere, como ya ſaue quel oficio del cortar antel eſtá vacado por Fulano, que lo ſeruie faſta eſta ora, è deue alauar aquel que lo ante ſiruia, contando de ſu lealtad, è buenas

nas costumbres, por dar enxenplo al que lo dize, que lo asy, è mejor faga en quanto pudiere, despues le deue declarar que él lo sirua, aya, è tenga dende en adelante, porque lo vee de tales costunbres, quales al tal seruicio pertenesce, alabandolo ante todos en linaje, è buen servicio, recordando algunos especiales, poniendole corazon à lo continuar, à lo mejor fazer, en fin tome juramento dél aceptando el oficio, que bien, è lealmente seruirá el dicho oficio de cortar, guardando su vida, è salut, è terná secreto las cosas que viere, è oyere dél à la mesa, ò en otra parte, cuyo descubrimiento le pudiese traer deseruicio, è mala fama. A esto se aciercan Escribanos de su Camara, è sea en escripto reduzido, signado, è guardado para su tienpo, è logar, lo que Dios no quisiese lo contrario fiziese, de que se

cau-

causase contra él mayor culpa. Tal acto como este es mas conuenible, ser fecho ante de comer, porque ese dia sirua luego de cortar ante el Rey, è vse del Oficio à él nuebamente encomendado, è tengase manera esté ende à la mesa mas gente de la costunbrada, porque sea público à todos manifiesto éste ser en tal oficio puesto, è por ellos conoscida la prudencia del Rey, proueyendo al Oficio, è non à la Persona, è à la sazon de la concesion los Grandes Omes, que fuesen à ello presentes, eso mesmo el Cavallero, que cria, è demuestra los dichos Mancebos deuen besar la mano al Rey, despues que gela obiere besado el que acebra, è resciue el Oficio, dando à entender hán plazer de la merced à otros fecha, teniendole en mucho por llamarlos, è querer fuesen presentes, è asistentes, aun por la

esperanza que dende cobran: asy fará cada vno dellos en su grado, è manera segunt fuere conuenible, è seria buena curialdad alguno dellos conuidase ese dia al nuevo Cortador, honrandolo, pues el Rey lo honró, encomendandole oficio de tanta fianza, è allego à su seruicio; deuele en el conuite decir palabras de buenos, è castigos en su departimiento, jncitandolo à bien facer, è luego ese dia le deue el Rey mandarle entregar el Arca de los estrumentos en vno con ellos, segunt lo departí en el Capitulo quarto, como lo dexó el por quien vacó el oficio, è dexele vsar de las perrogatiuas susodichas en el Capitulo dezeno, mandando le libren la quitacion, è gracias al dicho oficio pertenescientes.

CA-

CAPITULO DIEZ, E SEYSENO.

DE LOS GRADOS DEL OFICIO *del Cortar.*

ORdenanza convenible quiere grados de diſtintas perſonas en eſte oficio ſean ordenados, porque mejor el ſeruicio de aquel ſe cunpla, mayormente ante Rey, por ende vno deue ſer el principal, è primero pueſto por mayor en el dicho oficio, el qual ſirua en los dias de las grandes Fieſtas, è quando el Rey face ſala: è otro ſea el que cutidianamente lo ſiga, è otro quando aquel fuere ocupado por mandado del Rey, ò neſceſidad otra, que fuſiere por dolencia, que lo eſcuſe, è otro que tenga en guarda, è encomienda la nonbrada Arca de los

estrumentos por el Cortador, è otro que la trayga antel al Palacio, quando vieren à seruir, segunt la platica suso memorada en el Capitulo quinto: è todos estos sean por el Rey escogidos, è los elija el que es principal deste oficio, con voluntad, è sabiduria del Rey. Paresce este bien razonable, è há buena ordenanza conforme que los dias Solepnes de los mas honrados Oficiales el Rey seruido sea, è demas prestos. Cada dia con gran recabdo deue guardar el que sirue este Oficio la tal Arqueta de los estrumentos, dexandola en guarda de persona fiel, è de recabdo quando por alguna razon salirie de su posada, è por eso otra persona à la guarda della dixe asignado fuese, porque todavia à vno sea encargado. Eso mesmo es bien que non la lieue èl al Palacio, synon otro antel por honra de su oficio. Estas dis-

diſtinciones de oficio les dan conplimiento à las diferencias de los tienpos, è ſeruicios, qual à eſto cunple en ellos departiendo las ſobras, è deſtribuyendo el ſeruicio lo que por vno ſyn confuſion non podrie ſer en tanto ſeruicio conplido. E todos eſtos entregan, è fazen vn cuerpo ceuilmente fabricado, al oficio del cortar diputado; onde cada uno dellos es mienbro de aquel; enpero el precio de cada uno, ſegunt el alegamiento que tiene al dicho ſeruicio. E deue ſer los primeros de los que ſe crian para eſto en la Corte, como dixe en el Capitulo trezeno, aſy el abto del cortar por eſtos conplido ſea, el vno en dias ſeñalados, el otro cada dia, diſtingalos la diſcrecion Real en la colacion de ſus grados en tal manera que el de mas valia mayor alcance grado, è los otros à él ſiguientes, aſy diſtribuy-
 dos,

dos, que deuen ser contentos en la vocacion dellos, è todos entiendan fue dispuesto, è asy ordenado con deliberacion madura; cá en tales cosas reluce la Real prudencia, è gana mucho los corazones de los subditos, è siruientes, é enclinandolos, è obligandolos à toda bondad reduze à mejor estado, è fazer todos suyos.

CAPITULO XVII.

QUE PENAS HAN LOS QUE fallecen en el oficio del cortar.

SUbiendo alguno en tan excelente oficio, cometiendo falta, digna cosa es punicion rescíua, é non solamente el principal, mas aun los otros, que dixe, cada uno en su diferencia, pues del gualardon él, è los sus abternados de su buen seruicio ser mayor que los me-

meritos suyos, segunt el aluedrio del Rey juzgare en las penas, enpero en gran clemencia será movido tenplar el rigor, que los demeritos de la culpa requieren; por esta clemencia la Silla de los Reyes es afirmada, è non oluidó de pregonarlo Salomon à los veynte Capitulos de sus Proverbios; è porque destas penas asy ynlicitamente fablando non muestre entendimiento escuro, è las clementes Leyes sean conseruadas, conviene aquellas puniciones distinguir, è fazerlas sabidas, porque los tales en este loado oficio por talante de los gualardones con voluntad siruan en lo que son puestos, è por temor de la pena, sy quieren verguenza della, se guarde de cometer yerro. E maguer en la Partida segunda, Titulo noveno, Ley onzena, ya alegado en la Trezena, digo, que los Oficiales de la Mesa del Rey, fa-

faziendo contra la lealtad de ſus oficios, que mueran por ello, non diſtinge entre los oficios, preſonas, ò caſos, ò manera de dilinquir, fablando en confuſion: todo eſo convenible coſa es en eſte oficio en que tantas ſon preſonas diuerſas, diſtintas, è graduadas, è por muchas maneras ſe pueden cometer faltas, que en los caſtigos ſea artizada dotrina, è aſy à la ſaña detenida con freno de regla, è la dubda quitada por nombrada pena, fagan vniformes los caſtigos en los ynformes caſos; onde conviene ſaber, que quanto mas allegados ſon los Oficiales al Real ſeruicio, mayor deuen guardar ordenanza, è tener cura, è peor les pareſce fallecer en lo à ellos encomendado, ſyngularmente en eſte oficio de cortar, en que va tanto conplacimiento, ſalud, è vida del Rey, que es público, è cutidiano, è la

falta

falta dél luego parefcida ; por ende afy como fon difcretos los mienbros dél por varia manera , cada uno variamente fallecer puede , è con departido caftigo deuen fer reglados. Pues fy el que trae la Arqueta fufo memorada , antel que corta , quando al Palacio viene por feruir fu Oficio , non eftudiere prefto à la fazon conplidera , deteniendofe por ello algunt poco el Cortador , pero llegando à tienpo à la Mefa del Rey , que non fea vifto menos en fu feruicio , deuengelo eftrañar al Cortador de palabra la vez primera , è por la fegunda la racion de aquel dia le quite , è para ello del Rey poder aya , è fy menofpreciado el fegundo caftigo en tercera culpa fallado fuere , fea defechado de aquel grado , è otro en fu lugar fea puefto. Mas fy el guardador de la dicha Arqueta en la pofoda non eftudiere al tienpo , que de-

della parte el Cortador non curando parar mientes por aquella, ſy alguno ende llega abriendo, ò quebrantandola por cobdicia de tomar aquellos eſtrumentos, que ende ſon, ſy quiere en ellos poniendo coſa nozible, è lleuandola à otra parte, por la primera culpa la racion quitada le ſea de un mes, è pague la reparacion de los eſtrumentos dañados, ò fechos, nuevos con el doblo, por la ſegunda, el oficio quitado le ſea, è pague con ſetenas la mengua. E ſy el que cortáre, tardáre de venir à la ora, que ſeruir cunple, è lo há el Rey de eſperar, digagelo el meſmo ante algunos de que aya verguenza, mandandole que por tres dias non pareſca antel; è ſy curando poco deſto ſyn cauſa legitima con nigligencia clara menoſpreciando el caſtigo otra vez fallesſciere, quitele el oficio, poniendo otro en

en ſu logar de mayor, ò menor oficio en aquel año non lo proveyendo; è ſy el principal en eſas cayere faltas, por la primera en la mas cercana faſta que ouieren de ſeruir, non gelo conſienta el Rey, è mandelo ſalir de la Sala aquel dia por la mengua, è enojo, que le fizo; è por la ſegunda culpa quitele el oficio, è nunca à él ſea reſtituydo, ſy erraſe con el menoſprecio, è nigligencia, que dixe. Empero ſy alguno deſtos cometieſe falſedad à ſabiendas, aſy el que trae el Arqueta barrenandola, è lanzando en ella, ò conſintiendo lanzar coſa nocible à la ſalud, è vida del Rey, como el que la guarda, abriendola, ò conſintiendola abrir, è poner en aquellos eſtrumentos enferinantes, è mortificeras coſas, ò el que corta cada dia, ò el que corta en las Fieſtas poniendo, è conſintiendo poner veninoſas materiales, è occi-

ſorias en la vianda, eſtonces há logar la pena capital, que la Partida pone, aunque el Rey non murieſe, nin enfermaſe por ello, pues contaſe el mal propoſito del que eſte yerro ficieſe, è mucho mas ſy el Rey enfermaſe, ò muerte por ello, que ſeria de las grandes trayciones del Mundo, ſó color de ſeruir maldaz tanta; è maguer la voluntad del Rey non es forzada por leyes de dar eſtas penas en eſtos caſos, ſy non en el poſtrimero, quiſelo aqui departir, porque eſtá en buena razon, è por dar conplimiento à eſta obra, è ſegunt la platica, que ſe guarda en los caſos de los Reyes, que regladamente viuen, queda preſuncion de antiguedades, fueſe tomado coſtumbres, deſpues queda en ſu voluntad, ſy quiere menguar, ò acrecentar en las dichas penas, ſegunt los eſpidientes requieren, guardan-

dando aquella regla, que la pena vna vez dada en algunt caso en aquel mesmo, sy concurriente las calidades de persona, manera, è grado, jnjugan penas, è non mas mostrando que lo faze por ordenanza, è non por yra. E sy en casa de otros menores Señores esto acaesciere, de menores castigos los culpantes corregidos sean, segunt el alongamiento, è allegamiento, que al Estado Real touiere, saluo en el caso de procurar, è consentir su muerte, que por ello morir deue, como dicho es, è en sus jntudiciones asy deue ser judgado, è executado.

CAPITULO DIEZ, E OCHO.

COMO PUEDE, E DEUE SER mostrado el cortar de cuchillo por Arte, è reglas ciertas.

VIrtuosamente los Romanos yncitando el Pueblo suyo à buena dotrina, è vida ceuil, Maestros pusieron en él Escuelas departidas, que leyesen las Ciencias ciento, segunt fize mencion en el Proemio desta Obra, è la Escuela del cortar non era en poca reputacion, acatada la vtilidad de la Cisoria Arte, mostrandola por comunes reglas, è graduados terminos à los aprendientes, faziendoles primero mondar, è cortar las frutas en aquella guisa, que linpio mas facer se pueda, è fue ya demostrado en el Capitulo Onzeno, faciendogelas comer asy que por el deleyte

te del ſabor ſuyo en el cortar, è mondar de aquellas, plazer tomaſen. E quando eſto ſabian ſueltamente facer, bezauanles mondar, è cortar las coſas, que nacen de la tierra en raizes, de que fablé en el Capitulo Dezeno, que conviene dellas; luego dende los ponian al partir el Queſo freſco de tajo de punta, è facer en él tajadas llanas, porque de alli entraſen al cortar de los Peſcados, à que eſto pareſce, dandoles en vianda aquellos peſcados en que ſe abezaſen à cortar, è quando eſto avian conplido, fazianles deſmenbrar, è cortar rayzes de Mandragora, (*) è alli entrauan à cortar las Aves, porque há diſtincion de mienbros, è ſymilituz con ellas, è las ray-

(*) A eſto alude Juvenal en la Satira vndecima, poniendo la Eſcuela de la Ciſoria en el Barrio llamado Suburra en Roma. ......*Ceditur,*
Et tota ſonat vlmea cœna Suburra.

rayzes mayores; luego los bezauan tener el cuchillo en buen son estando lo mas derecho que pudiese con buen continente, non meciendo el cuerpo, sy non el brazo tan solamente del cortar, è faziendolos tajar en Calabazas non del todo secas, de guisa que el cuchillo las cortase ligeramente; en esto tomauan la manera de las piezas, è tajos menudos, è anchos. De ally losproueyen à cortar las carnes de quatro pies, mostrando de cada una sus propios tajos, è diciendo las razones, porque asy era mejor, mas linpio, fermoso, prouechoso, sano, è placible, segunt arte, è regla derecha, que yá conté en los Capitulos, Seteno, è Octauo, Noueno, Dezeno, è Honzeno de las cosas, que se cortan, è tajos de aquellas por cogitada ordenanza, è artizada dotrina concordante à los terminos de razon, è por esto serie muy bien,

bien, è al ceuil veuir conplidero el Rey ordenase tal Escuela en su Corte se tobiese por presona, que la pudiese seguir, è sopiese bien la Theorica, è Platica del cortar, è la mostrase à Fijos de buenos, los quales cada vn dia por la manera llegasen en ella, è deprender por las reglas dichas la manera del cortar, è por esto non oluidase de los enponer en las buenas costunbres, cortesia, mesura, linpieza, sosiego, buenos gestos, è non fablar, quando cortasen, porque la bondad en el saber en ellos frutificase, asy lo aurian por arte, regla cierta, è non voluntaria todos de vna cortando guisa, è de alli saliendo bezados, è conplidos en esto, en qualquier Casa de Señor aurian cabimiento, è sy de tal linaje fuesen, qual pertenesce al Real seruicio, destos asy enseñados seria bueno tomar, para los criar en la Casa del Rey, è les

moſtrar las mayores coſtunbres, como dixe en el Capitulo Trezeno. Syn dubda ſobre tal, è buen cimiento ſerian mejor vaſtecidas, ſy quiere edificadas, è mas ayna fechos, para lo que ſon diſpueſtos, faziendo Leyes en eſte Tractado, declarandogelo bien alguno que lo entendieſe, porque decoraſen la dotrina dél, è ſopieſen todos los conplimientos, que à eſta convienen arte, è al tal pertenecen oficio, acceder á coſa es por ſemilacion mejor ſeruida, è decorada en ſu prudente diſpenſacion para auiſada, preſtando libre exenplar à otros Reyes, è Principes ſe reglaſen en eſto.

CAPITULO DIEZ, E NUEUE.

COMO DEUE SER ESTA ARTE de cortar abituada, è continuada, ſegunt perteneſce.

INfalible razon, è prouada eſpirencia demueſtran, que los ſaberes adquiridos, ſy la continuacion los deſanpara, ſe abtentan del que los poſee; por ende conplidero es qualquier, que la dicha Arte de cortar aprendieſe, por la manera en el precedente Capitulo demoſtrada, la continúe cortando ante otros, è parando mientes como cortan antel, guardando, è conſeruando, ſy quiere platicando todavia las reglas aprendidas, cortando por arte con las diferencias que las departidas viandas, conuiene, è para eſto quando vie-

re cortar, tenga è miente, è aduierta ſy yerran en ello, reprehendiendolo, ſy quiere emendando, non preſentemente, è porfiada, mas que ſy dicebtando, è d.ſpuniendo dello con mucha corteſia, è aſy las reglas aprendidas recuerden, è departan faſta que abito, è coſtunbre jndilible ſe en él profundamente confirme de guiſa, que por otra non ſepa cortar manera. Eſto faciendo los Romanos vſauan tanto el cortar, que aun quando era ſu eſtado que ante otro non deuian cortar, ante ſy ellos meſmos cortaban, è deſto quedó en Ytalia, è Francia coſtunbre, è en otras partes, que los Mayores cortan ante ſy ellos meſmos, faciendoſe poner pequeñas piezas, è tractables por linpieza de aquellas con ſus gañiuetes cortan; è algunos, que deſtas antiguedades non ſon ſabidores, cuydan, que lo fazen por goloſina, è

cor

cortar lo que mas les pluguiere, è non fue esta la causa, mas por vso fue entreducido, conseruacion del abito, è costumbre non fue recordada por la duracion...... *Aqui falta en el Ms. una hoja, pero me parece no es de entidad considerable, el defecto, por ser la consequencia, que claramente se deduce del Capitulo presente, y la introduccion del siguiente; y assi, aunque sea ossadia, añado essas quantas clausulas, que me persuado no disten mucho del sentido, y locucion debida à la materia que se trata en ambos Capitulos. Si fueren del gusto del Lector, aplaudirá mi buen deseo, que apetece satisfacer al Publico; y si no, con su prudente sabia cordura suplirá mi atrevimiento.*

,, Por ende continuando de la manera suso memorada, è segun que fablé, è allegué reglas, será esta Arte abituada, è continuada, segunt que pertenesce.

CAPITULO VEYNTENO.

DE LA RECOMENDACION
de la Obra, è Tractado.

„ Mucho vos encargo, Sancho de
„ Jarava, è recomiendo, so-
„ licitedes à los Grandes Omes, è al
„ Rey nuestro Señor, que porquesta
„ Arte sea mas abituada, è redunde en
„ vtilidat, se della ordenen, è pongan
„ Escuelas, è fagaes traslados, è los
mostredes al dicho Señor Rey, porque
vea, è recuerde, cómo ha de ser en es-
te oficio seruido, è de qué manera ha
de tratar, è resceuir à los que en él fue-
ren por su merced colocados; desto le
basta voluntad sucitando, è procuran-
do la execucion de bastar, è sostener
la Escuela desta Arte, è eso mesmo pa-

ra que lo comuniquedes à muchos por traslados, conplaciendo en ello à vuestros Amigos, è asy què vtilidad comun reduce, è que tengades à cautela dél todavia dos Oreginales, vno que de vos non partades, è otro para prestar, porque algunas veces non tornan los Libros prestados, pierde por ende el fruto, è vso dellos el que los presta syn la dicha cautela; demas desto lo asy tener, para que sea memoria al recolitiuo de mi efeccion cerca de Vos en ausencia, è de tal manera plega à Dios cumplades todas estas cosas, è vsedes del exercicio deste saber, è loable platica bien, è lealmente con ello en este oficio siruiendo al dicho Señor Rey, por quien vos es encomendado, que merescades de su franqueza mayor, è mas honrado obtener oficio, ganando perpetua nonbradia, que fuestes sulicitador, para

que

que ordenaſe tal Obra como eſta, è enxenplo de Vos ſe mueuan otros à buſcar, è probar vtiles al Mundo coſas, diſpoſetorias à ceuil, è virtuoſo veuir encomendandovos ſobre todo defendades mi buena entencion con vueſtro buen dezir contra los reprehendedores, que ſuelen comunmente aguzar ſus lenguas contra las nuebas obras, óſan reprehender lo que non ſabrian fazer, vuſcando las palabras, que reſciuen emienda, è oluidan las que merecen loór, è cunple à mí mucho la defenſion vueſtra, è aun ynuoco la de aquellos, que hán buen ſeſo, porque en mis dichos cuydo, que hayan mas de emendar, que de loar, pero la entincion, è porque, è por quien eſto conpuſe es ſana, è ſegunt el talento que me fue encomendado, non la puſe ſó la eſcura medida, mas en Vos la preſente materia,

ria, asy como en candelero, porque luzga en la Real Casa; fuestes Vos movedor de tanto bien, que merescistes en el curso desta presente, è breve vida seádes loado, è en mucho tenido, è despues dél por este bien fecho, venido à otras buenas obras, al beatifico, è glorioso estado breue vengáes alcanzado el fin de perfeccion, porque en ser fuestes producido, è acatando, que las encomiendas umanas fallecen, è la obra de la mano de los Omes non há susistencia, sy non quando por Dios es sostenida, sobre todo à èl la encomiendo, con el ayuda del qual la truxe à conplimiento.

Acabóse esta Obra en la Villa de Torralva, Lunes seys dias de Setienbre, año del Nascimiento de nuestro Salvador Jesu Xpto. de mill, è quatrocientos, è veynte, è tres años. Guardela Dios, è dig-

digna ſea multiplicada, è comunicada à pró, è vtilidad, è ſeruicio de dicho Señor Rey, è mejoramiento del pulitico veuir, è dìricion de buenas coſtumbres de los Señores, ante quien cortaren, los que eſte tovieren oficio, è de los Cortadores, à quien el vſo deſta dotrina perteneſce. Sea ſu nombre loado, en cuya virtud ſe cumplió. Amen.

SIGUESE EL TRASLADO *de la Carta, que fue ordenada para enbiar con el dicho Tratado cometiendolo à correpcion.*

SANCHO de Jarava. Amigo. Yo Don Enrrique de Villena, Tio de nueſtro Señor el Rey, è vno de los del ſu Conſejo, vos enbio mucho à ſaludar, è ſignifico por de Miguel Ramirez, Eſcudero de mi Caſa, Organo de la vueſtra me fue denunciado parte deſeabades ſaber, ſy en el cortar de cuchillo ante Rey, ò Señor alguno ouieſe arte, ſy quiere regla cierta, por donde mejor ſe fizieſe, è que fueſe demoſtrable, dandole à entender cuydauades de mí en eſto poder ynformacion auer cierta, opinado obieſe algo leydo de los antiguos vſos, viſto tanbien de los preſentes, è ſopieſe por ende dar en eſto conſejos,

ynplorando por aquel Vos en lo memorada quisiese dirigir por algunt breve Tratado; è maguer escusar legitimamente me bien podiese considerada mi ynsuficencia, è poco vso de tales ordenar cosas, mayormente temiendo el esamen, que la dotrina en escripto reducida del vulgar juycio pasa, è reprehension de los entendidos, que la entienden, pero afeccion en mí se citada de vos complacer, en lo que onestamente pudiese syngularmente en tal loable deseo, movió la voluntad mia, deseandolo mi obra poner al efecto del qual, sy quiere arte, las ocupaciones, è rudeza contradecian; venció el afecto, è prestó audencia, sy quiere osadia en el defecto, confiando en vuestra benivolencia, è amigable sepertacion vn pequeño ordené de la dicha materia Tractado en veynte Capitulos distinguido, pleguavos

de

de lo ver en ſecreto, aſy como váes
eſta Carta, è leerlo todo eſpacioſamente, eſtudioſa, è atenta acebtando aquel
aunque menos bien conpueſto ſea de
quanto deuia, è las gracias, ſy quiere
agradecimiento, que non merece la rudeza mia ſean otorgadas al talante mio
bueno, que ſuple lo que non ſabe, nin
alcanza con deſearlo. E antes que lo
publiquées ſyquiera dimulguées, vos plega moſtrarlo à Maeſtre Alonſo de Cuenca, que al preſente ſigue ende la Corte ſiruiendo al dicho Señor Rey, è decirle, que lo vea, è con repoſado eſtudio aquel diſcurra, è aſy viſto os dejaré que lo publiquées, fazedlo, è ſy viere en algunos paſos adouar ſe deue, como cuido ſer en aſaz meneſter partes,
que lo ſeñale, è me lo enbiedes à dezir, porque lo repare, è reduga, ſegunt el bueno, è ſano, è juycio ſuyo

 à

à ordinacion , è pusicion deuidas , sy quiere conplideras , cá sy por él mi obra reprehendida fuere , só cierto que lo fará por conoscer que cunple , è non por detraer la conpusion agena ; è sy la loa , avré certedunbre esté bien , confiando mas de su juycio que dedió dél, è sabiendo todavia dubda lejos puesta syn adulacion loará eso que de loór digno fallare por la confianza , que tengo de su virtuosa vida , è conplido saber, de mí conoscido por espirencia , quanto à la poqueza de mi entender alcanzar puede , de cuya enmienda puede aprender , è de lo que en ello fizieredes , è vos paresciere aya vuestra respuesta , por la qual sepa , qué logar fallé en pequeña obra en vuestro engeñoso entendimiento , è qué resciuimiento le fizo vuestra amable voluntad , è quales mas de aquella parte se desigieron,

ron, ſy quieren mas repreſentaron en vueſtra tenaz memoria. Cuyo bien la Divinal Clemencia conſerue, è multiplique, dexando tales, è buenos deſeos, è ver conplir creſcimientos de virtud en virtudes, aſy que deſpues del curſo mundano avédes el Dios de los Dioſes en Sion. Eſcrita en la mi Villa de Torralua, Lunes, ſeys dias de Setienbre, año del Naſcimiento de Nueſtro Saluador Jeſu Xpto. de mill, è quatrocientos, è veynte, è tres años. Amen.

Finito Libro, reddatur laus, & honor Domino Deo. Amen.